LA NOUVELLE

CUISINIÈRE

DES VILLES ET DES CAMPAGNES,

SUIVIE

DE L'OFFICE,

A L'USAGE DES PERSONNES

QUI SONT CHARGÉES DE LA DÉPENSE DES MÉNAGES.

Par M. **Gilbert,** *Chef d'Office.*

NOUVELLE ÉDITION,

Augmentée de beaucoup de mêts et de plusieurs Apprêts nouveaux pour la cuisine et pour l'Office,

D'APRÈS

LES MEILLEURS CUISINIERS DE PARIS.



A NANCY,

CHEZ HÆNER, IMPRIMEUR-LIBRAIRE,

RUE SAINT-NICOLAS, N° 34.

1835.

LA NOUVELLE

CUISINIÈRE.

NANCY, IMPRIMERIE D'HÆNER.





LA NOUVELLE
CUISINIÈRE
DES VILLES ET DES CAMPAGNES,

SUIVIE

DE L'OFFICE,

A L'USAGE DES PERSONNES

QUI SONT CHARGÉES DE LA DÉPENSE DES MÉNAGES.

Par M. Gilbert, *Chef d'Office.*

NOUVELLE ÉDITION,

AUGMENTÉE DE BEAUCOUP DE METS ET DE PLUSIEURS APPRÊTS NOUVEAUX POUR LA CUISINE ET POUR L'OFFICE,

D'APRÈS

LES MEILLEURS CUISINIERS DE PARIS.

NANCY,
CHEZ HÆNER, IMPRIMEUR-LIBRAIRE,
RUE SAINT-NICOLAS, N° 31.

1835.

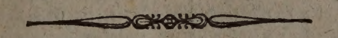


VOCABULAIRE

DES TERMES ET DES USTENSILES

EN USAGE

POUR LA CUISINE ET L'OFFICE.



ASSIETTE. Tout le monde sait ce que c'est qu'une assiette ; mais en terme d'office, on appelle assiette tout ce qui se met sur une assiette, que l'on substitue en place de compotes, comme une assiette de four, assiette de fruits cuits, assiette de fromage, assiettes de marrons, etc. On dit communément faire une assiette de sec, etc.

ATRE, terme de cuisine et d'office. On appelle âtre le bas d'une cheminée, le bas d'un fourneau : on dit communément, en parlant de pâtisserie, ce four n'a point d'âtre, c'est-à-dire, que la pâtisserie n'est point cuite en dessous.

BAIN-MARIE. C'est de faire cuire ce que vous voulez avec de l'eau bouillante, dans un vase qui en reçoit un autre, sans que l'eau y puisse pénétrer ; pour cet effet, il ne faut pas que l'eau qui bout aille si haut que le haut du vaisseau où est renfermé ce que vous faites cuire.

BLANCHIR. C'est-à-dire faire bouillir dans de l'eau la viande ou le légume qui est expliqué, et ne les laisser que le temps qui est marqué pour qu'ils ne perdent pas leur goût.

BOUQUET. C'est d'envelopper du persil dans plusieurs ciboules pour qu'il ne se défasse pas.

BOUQUET *garni*. Dans ce même bouquet, vous mettrez quelques clous de girofle, thym, laurier, basilic.

BRAISER. C'est mettre la viande, ou ce qui est marqué, dans une braisière ou casserole, ou un vaisseau juste à la grandeur de ce que vous voulez faire cuire, avec tout l'assaisonnement qu'il convient, comme il sera marqué à chaque article.

BRIDER. Se dit de la volaille ou gibier à qui l'on passe dans les cuisses et les endroits nécessaires, de la ficelle avec une aiguille à brider, pour la faire tenir comme l'on veut qu'elle reste.

BUISSON. Se dit des écrevisses que l'on dresse en dôme sur une assiette, après les avoir fait cuire au court-bouillon et bien égoutter.

CENDRÉ. Se dit d'un fourneau qui est trop allumé, où l'on met de la cendre dessus pour diminuer sa chaleur.

CISELER. Se dit principalement pour le poisson que l'on veut faire griller, que l'on coupe légèrement un peu de distance à une autre, pour qu'il cuise mieux et ne se déchire pas.

CONCASSER. C'est piler grossièrement une chose.

CUIRE *à la cendre*. Ce que vous faites cuire, vous le mettez sur de la cendre mêlée de feu, et le couvrez d'un couvercle qui déborde pour que vous puissiez mettre du feu dessus comme dessous.

ÉCHAUDER. Ce que l'on veut échauder, il ne faut que le tremper dans l'eau prête à bouillir, le retirer ensuite, et le plumer ou râtisser suivant ce que c'est ; et s'il n'était point assez échaudé, vous le tremperiez jusqu'à ce que vous puissiez enlever la plume ou le poil sans déchirer la peau.

ÉTOUFFER. C'est de bien couvrir ce que l'on veut faire cuire, de façon que la fumée ait de la peine à sortir.

EXPRIMER. C'est presser un fruit pour en faire sortir le suc.

EXTRAIRE. C'est de passer une décoction, ou un jus par l'étamine, et d'en séparer le clair d'avec ce qui ne l'est pas.

FILETS. Se dit de plusieurs viandes et légumes que l'on coupe minces et en longueur.

FILETS *mincés*. Se dit aussi de plusieurs viandes que l'on coupe le plus mince que l'on peut, et environ de la largeur d'un petit écu.

FILTRER. C'est passer une liqueur par un papier gris, que l'on met dans un entonnoir sur une bouteille.

FLAMBER. C'est passer la volaille ou le gibier pour en brûler les poils, sur un fourneau bien allumé, sans fumée, pour ne la point noircir ; il faut tenir sa pièce en l'air en la retournant à mesure, et prendre garde qu'elle ne se refasse, parce que vous ne pourriez plus la travailler si proprement à l'usage que vous en voulez faire.

FONCER. C'est mettre dans le fond d'une casserole ou autre vaisseau convenable à ce que vous voûlez faire cuire, des bardes de lard, tranche de veau ou de jambon, suivant ce qui est expliqué.

FOUR. Se dit aussi de tout ce qui est cuit au four, comme biscuits de toute espèce, macarons, pains d'épices, meringues, massepains et tourons. On dit faire une assiette de four, c'est garnir une assiette de biscuits ou du four mêlée, avec un papier découpé dessous. On dit faire bien le four, c'est de bien faire toutes les espèces.

FRÉMIR. C'est mettre ce qui est marqué dessus un très-petit feu sans le laisser bouillir, et cependant qu'il soit assez chaud pour être prêt à bouillir ; c'est ce que l'on connaît par de petits frémissemens qui se font sur les bords de la sauce au court-bouillon.

FRUITS *d'odeur*. Les fruits d'odeur nous viennent d'Italie et de Provence, comme le cédra, la bergamote, l'orange, la bigarade, le citron, le limon, la limette, la lime douce, la chinoise, le poncire et la mellerose.

FRUIT. On appelle fruit ce qui comprend tout le service d'un dessert.

FRUIT *aqueux*. Se dit d'un fruit qui ne sent que l'eau.

FRUIT *passé*. Se dit d'une poire qui devient blette, ou d'un fruit qui a perdu son goût et son odeur.

HABILLER. L'on se sert de ce terme pour le gibier à poil, pour dire qu'il faut lui ôter la peau et le vider.

HABILLER *le poisson*. Se dit aussi pour écailler le poisson, le vider et le laver.

LARD *râpé*. Pour le râper, vous passez plusieurs fois le coupant d'un couteau en grattant sur une tranche de lard, et en enlevez ce que vous pouvez ; lorsque le couteau ne peut plus en emporter, vous levez une barde mince, et recommencez à gratter.

LIMONNER. Se dit des poissons, comme la tranche, la lotte, etc., que l'on met dans l'eau prête à bouillir ; on les retire un instant après pour enlever le limon avec un couteau, en allant de la tête à la queue sans couper la peau

LIT. Lorsqu'on dit : faites un lit de telle chose, ou faites-en plusieurs lits, cela s'entend de la viande ou autre chose coupée très-mince, dont on met une couche dans le vaisseau marqué, avec l'assaisonnement convenable, et l'on recommence jusqu'à définition.

MARQUER. C'est mettre dans les casseroles les ragoûts ou entremets ; il faut qu'ils soient tous préparés de façon qu'il n'y ait que la cuisson à faire.

MARQUER *une liaison*. C'est délayer plusieurs jaunes d'œufs avec de la crême ou du bouillon, suivant qu'il est expliqué.

MENUS. Se dit d'un papier où est écrit le nom de tout ce qui doit se servir dans un repas.

METTRE *à la glace*. C'est mettre la liqueur dans une sarbotière, mettre la sarbotière dans un baquet, et l'entourer de glace pilée et salée.

MIJOTER. C'est de faire bouillir bien doucement ce qui est expliqué.

MINCER. Se dit des concombres, des betteraves, lorsqu'on les coupe minces comme une feuille de papier, pour en faire des salades.

MITONNAGE. Se dit de la marmite à la pièce de bœuf, quand il y en a plusieurs au feu : *Mitonner le potage*, c'est de faire bouillir du bouillon avec du pain pendant un quart d'heure, ou une demi-heure, plus ou moins, suivant qu'on l'aime mitonné.

MONDER. Se dit des amandes, des pistaches, des avelines, des noix, etc., lorsqu'après les avoir échaudées on leur ôte la peau ; on les passe toujours dans l'eau fraîche pour les avoir plus propres.

MOUDRE. Se dit du café.

MOUILLER. C'est mettre du bouillon, ou de l'eau, ou du vin, la quantité qu'il convient dans ce que l'on fait cuire, suivant ce qui est expliqué.

PARER. C'est d'ôter ce qui a mauvaise mine à ce que vous accommodez ; se dit aussi des fruits, d'une poire, d'une pomme, etc.

C'est lorsqu'on leur enlève la peau proprement, en leur faisant des côtes avec le couteau ; se dit encore d'un fruit que l'on nettoie proprement sans lui ôter la peau ; se dit d'une figure de pastillage que l'on lime et que l'on gratte avec un canif.

PASSER. Se dit d'un ragoût qui est préparé dans une casserole que l'on met sur le feu en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que vous y mettiez le bouillon dans lequel il doit cuire.

QUATRE MENDIANS. Sont des avelines, des amandes en coques, des figues et des raisins secs. On les tire de Provence ou d'Italie : on sert les quatre espèces à la fois, en cassant les coques des avelines et des amandes.

RAFRAICHIR. Se dit des fruits, lesquels, après les avoir blanchis, on met dans de l'eau fraîche pour les rafraîchir ; se dit encore des vins, des boissons d'office, comme orgeat, limonade, eau de groseilles, de fraises, que l'on met dans de l'eau ou de la glace.

REFAIRE. C'est de la volaille ou du gibier que l'on veut faire cuire à la broche, que l'on met sur de la braise, et qu'on retourne à mesure que la chair renfle ; *avec du beurre ou du lard*, ce sont les entrées de broche que l'on fait refaire dans une casserole sur du feu, avec du beurre ou du lard fondu. Il faut que la volaille ou le gibier soient troussés, et ne les point trop chauffer pour qu'ils ne soient point trop colorés.

SAUTÉ. Se dit d'un ragoût qui est dans une casserole, que l'on remue sans y mettre de cuiller, que l'on fait sauter par le mouvement du bras en tenant la casserole par la queue.

SINGER. C'est de jeter légèrement une pincée de farine dans ce qui est marqué.

TORRÉFIER. Terme d'office : c'est brûler du café pour le torréfier.

TOURNER. Se dit des citrons, des oranges, des bergamotes, et d'autres petits fruits d'odeur unis, que l'on tourne avec un couteau; se dit de la crême, du lait qui se caille lorsqu'on l'emploie ; se dit des amandes, pistaches, avelines, lesquelles, lorsqu'on les pilent, se tournent en huile.

TOURNEURE. C'est ce qui sort des citrons, des oranges, et autres petits fruits d'odeur unis, lorsqu'on les tourne ; ces tourneures se confisent de même que les fruits.

TRAVAILLER. Se dit des neiges ou glaces : c'est lorsqu'on remue bien la sarbotière, et que l'on détache et mêle bien la neige qui est dans la sarbotière, pour empêcher qu'il n'y ait de glaçons.

TROUSSER. Se dit pour la volaille ou le gibier, quand on leur laisse les pattes pour les faire tenir comme l'on veut qu'ils restent.

ZESTES. C'est la superficie de la chair des fruits d'odeur, dans laquelle est renfermée toute leur odeur, et qu'on lève d'un bout à l'autre des fruits ; ils se confisent comme leurs fruits.

ZESTES. Se dit encore lorsqu'on les lève par petits zestes, comme pour la limonade ; ce qui s'appelle zester un citron, etc., pour faire des boissons.

EXPLICATION,

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE,

DES

USTENSILES DE CUISINE ET D'OFFICE.

AIGUILLE *à brider*. Grosse aiguille où l'on passe la ficelle pour trousser des viandes.

BRAISIÈRE. C'est un vaisseau de cuivre un peu long et élevé, où il y a une anse à chaque bout, et un couvercle avec un rebord pour mettre du feu dessus.

CAFETIÈRE. C'est un vase d'argent, dans lequel on met le café pour le servir.

CANNELON. C'est un moule de fer blanc qui a la figure cannelée, dans lequel on met des neiges ou glaces pour leur en donner la forme.

CASSEROLE. *et Couvercle.* Il y a des casseroles à queue et des rondes, des unes et des autres de plusieurs grandeurs. Leurs couvercles doivent être de cuivre bien étamé, comme les casseroles; ceux qui se servent de couvercle de tôle, risquent de gâter leur ragoût, parce qu'ils sont sujets à se rouiller : la fumée des ragoûts qui forme une eau dans le dedans des couvercles, retombe ensuite dans les ragoûts.

CHAPONNIÈRES. Elles sont faites comme les poupetonnières, à cette différence qu'elles sont plus courtes.

CHAUSSES. C'est une pièce de drap qui aboutit en pointe comme un capuchon, où l'on fait passer plusieurs choses liquides pour les éclaircir.

CHEVRETTES. Ce sont des fers qui ont la figure triangulaire, avec trois pieds. Les plus hautes ont quatre pouces; elles servent à la cuisine et à l'office pour poser les marmites, casseroles et poêles, pour les mettre sur le feu et donner de l'air aux fourneaux.

CLAYON. Meuble d'office qui est fait d'osier. Il sert à plusieurs usages, soit pour ramasser les confitures quand on dégarnit les services, soit pour étendre plusieurs choses pour sécher à l'étuve faute de tamis, et pour porter les fleurs afin de ne les point corrompre.

CLOCHE. Meuble, en terme d'office, qui a différentes significations. On appelle cloche la glace du biscuit qui se souffle, le couvercle du comptoir de cristal. On appelle cloche un ustensile d'office qui est fait en façon de four de campagne, pour y faire cuire des compotes ou des fruits.

COFFRETS. Ce sont des boîtes de différentes grandeurs, garnies

de papier en dedans, dans lesquelles on met toutes les confitures sèches et autres ouvrages d'offices pour les serrer.

COMPOTIER. Il y a différentes espèces de compotiers, soit de porcelaine, d'argent ou de cristal ; c'est une petite jatte un peu profonde, de la grandeur d'une petite assiette, dans laquelle l'on sert toutes sortes de fruits que l'on a mis en compote. Les compotiers de cristal portent leurs couvercles ; il serait très-à propos et plus propre de couvrir tous les compotiers d'une cloche ou couvercle de cristal, lorsqu'on les sert.

CONTRACTIER. Meuble de fer qui sert dans les grosses maisons en place des chenets, pour faire cuire les viandes à la broche.

COUPE-PATE. Moule de fer-blanc, ou de cuivre, qui sert à couper la pâte pour les petits pâtés et autres petites pâtisseries ; il y en a de la grandeur d'un gros écu, de plus grands et de plus petits.

CRISTAUX. On appelle cristaux tous les verres à tiges ou autres qui servent pour monter un fruit, ou pour mettre des neiges et des mousses, comme gobelets, tiges, pilastres ou autres, desquels il y en a de plusieurs figures et grandeurs. Ces sortes de verres sont ordinairement faits avec du verre fort clair et net.

CUILLERS. Il y en a de bien des sortes, comme les cuillers à bouches, celles à ragoûts, celles à potages, celles à olives, qui sont percées, celles à sucre, qui ont un bec. Celles qui sont pour la cuisine, sont les cuillers à pot, qui sont de cuivre étamé, comme celles à dégraisser : il y en a encore à dégraisser qui sont percées pour égoutter ce que l'on veut ; de cuillers de bois, de grandes, de moyennes et de petites ; elles servent, les unes pour passer des coulis, et les autres pour tourner des roux et des sauces.

DORMANT. On appelle dormant, ce qui se met au commencement du repas dans le milieu des tables, avec les services de cuisine, et qui reste, si l'on veut, jusqu'à la fin du repas. Il y en a de plusieurs façons, les uns montés sur des jattes, d'autres sur des plateaux de bois : il faut les décorer et avoir soin d'y mettre des gobelets pour mettre des bigarades et des citrons.

ÉCUMOIRES. Elles sont de cuivre rouge ; il y en a de plusieurs grandeurs pour la cuisine et l'office.

ÉTAMINE. C'est une étoffe de poil de chèvre, que l'on coupe de la longueur de trois quarts d'aune, qui sert à passer les coulis, les sauces, les sirops, les eaux, et tout ce qui est liquide.

FEUILLES. Elles sont de cuivre rouge étamé, faites en forme d'une demi-feuille de papier ; elles servent à mettre dessus ce que l'on veut faire cuire au four.

FOURNEAUX. Il y en a de ronds, de carrés : ces derniers sont les meilleurs.

FRIQUET. Écumoire de cuivre plus long que large, qui sert à tirer la friture.

GRILLE. Il y en a de différentes grandeurs. Elles sont faites de fil de laiton ; les grandes servent pour le tirage, sur lesquelles on

met les fruits que l'on tire pour les égoutter du surplus de leur sucre. Les petites sont celles à candi.

GRILS. Il y en a de grands, de moyens et de petits : pour les nettoyer, il faut les faire chauffer et les essuyer fort avec un torchon.

HATELETS. Ceux de cuisine sont de fer, faits en petites broches de la longueur d'un pied et demi ou deux pieds; ceux de table sont d'argent, de la longueur d'environ six pouces.

HOULETTE. C'est un ustensile d'office qui est fait de fer blanc, en forme de houlette, avec laquelle on travaille les neiges ou glaces dans les sarbotières, pour les rendre plus délicates et les mieux faire prendre.

JATTE. C'est un plat rond de porcelaine, sur lequel on met un plateau de même grandeur, et que l'on attache avec trois boulettes de cire, pour empêcher que le plateau, sur lequel on monte des cristaux et verres découpés, ne se dérange : il y en a de différentes grandeurs.

LARDOIRES. Il y en a de grosses, qui sont de bois ou de cuivre. Les grosses servent pour mettre des lardons aux viandes que l'on prépare : les petites sont de cuivre ; il y en a de doubles et de simples : les premières sont les meilleures. L'on en a de plusieurs grosseurs, suivant la volaille ou le gibier que l'on veut piquer.

MORTIER. Il y en a de marbre et de bois : les premiers sont les meilleurs. Le pillon doit être de buis, ou de bois d'acacia.

MOULE. C'est dans quoi l'on met ce que l'on veut pour l'empreindre de sa forme. Ceux de cuisine, qui sont pour les petits pâtés, et différentes pâtisseries en feuilletage et amandes, sont de cuvre ou de fer-blanc : ceux d'office il y en a de papier, de plomb, de fer-blanc et de plâtre.

PASSOIRES. Elles sont de cuivre, et servent à passer des purées.

PLAFOND. Grand plateau de cuivre étamé, avec un petit rebord pour faire cuire ce que l'on veut dans le four.

PLATEAU. C'est une glace ou un verre fondu uni, de la grandeur de la jatte sur laquelle vous les mettez pour monter vos verres découpés et vos gobelets. Les plateaux doivent toujours être de la grandeur des jattes.

POELES. Celles de cuisine sont de fer, et à grande queue. Il y en a de différentes grandeurs : celles à omelettes sont petites. Il ne faut jamais les récurer. Pour les affiner vous mettez dedans un peu de beurre ou de graisse, et les faites chauffer jusqu'à ce que le feu y prenne. Quand il est brulé et la flamme éteinte, vous y jettez dedans tout de suite un peu de sel, en tournant la tête, pour que le sel ne vous pétille point dans les yeux, et frottez fort avec un torchon, comme si vous récuriez la poêle. Il y a les poêles à frire qui sont grandes et les poêles à fourneaux qui sont à manche court ; celles d'office sont de cuivre, avec deux anses : Il y en a de toutes sortes de grandeurs.

POISSONNIÈRE. Vaisseau de cuivre étamé, où il y a dans le fond

une feuille percée, avec deux anses, pour tirer sans le rompre, le poisson qu'on a mis dessus pour le faire cuire.

POUPETONNIÈRE. Vaisseau de cuivre étamé, fait en forme de cul de chapeau, où il y a un couvercle avec un rebord pour mettre du feu dessus.

SARBOTIÈRE. C'est le nom d'un vase qui est fait ordinairement d'étain ou de fer-blanc, et dans lequel on fait prendre en neige les liqueurs que l'on destine à être servies dans des gobelets, ou pour faire des fruits glacés. Les sarbotières doivent avoir chacune leur baquet, qui doit avoir une petite cheville au bas pour écouler l'eau, s'il en est besoin ; de sorte que la sarbotière est dans le milieu du baquet : il faut qu'il y ait une distance de quatre doigts entre la sarbotière et le baquet.

SERINGUE Est un ustensile d'office dans lequel on seringue la pâte des massepains pour la friser ou lui donner une autre figure : on s'en sert aussi à la cuisine pour les beignets de pâte.

SPATULE. C'est le nom d'un morceau de bois, avec lequel on remue les marmelades.

TAMBOUR. Est un ustensile d'office ressemblant à un tambour, dans lequel il y a deux tamis, un de crin et un de soie, pour passer le sucre en poudre et le rendre très-fin.

TAMIS. Ceux de cuisine sont de crin et de soie ; les derniers servent à passer le bouillon quand on ne veut pas que la graisse passe au travers : ceux d'office sont de crin, et plus grands que ceux de cuisine

TERRINES Il y en a d'argent, de porcelaine et de faïence : elles servent pour mettre de grandes entrées que l'on appelle terrines Il y en a de grandes où l'on sert un potage que l'on nomme pot à houille.

TIMBALES. Espèce de gobelets de cuivre étamé, qui servent à faire différens entremets.

TOUR *à pâte* de Table pour faire la pâtisserie.

TOURN-EBROCHES. Il y en a de grands, de moyens et de petits: ils sont ordinairement proportionnés suivant que l'ordinaire de la maison est fort. Quand vous voulez le graisser, il faut toujours prendre de la bonne huile, et le frotter auparavant avec un torchon, pour ne pas mettre l'huile sur la crasse, qui formerait une pâte, et l'empêcherait de tourner.

TOURTIÈRE. Plat de cuivre étamé pour faire cuire les tourtes au four.

TURBOTIÈRE. Vaisseau de cuivre en forme de casserole ronde et plate, où il y a dans le fond une feuille de cuivre percée et étamée pour retenir le poisson qui s'égoutte sans le rompre.

VIDELLE. Ustensile de fer-blanc de rondeur d'un pouce, et de longueur de trois doigts qui sert à vider des pommes, et à d'autres pareils usages.

LA NOUVELLE CUISINIÈRE, SUIVIE DE L'OFFICE.

CHAPITRE PREMIER.

PRODUITS DE LA NATURE DANS LES QUATRE SAISONS DE L'ANNÉE.

PRINTEMPS. — Mars, Avril, Mai.

Je suivrai l'ordre des saisons, et commencerai par le printemps, qui comprend mars, avril et mai. Si cette partie de l'année est la plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en volaille, gibier, légumes et fruits.

Je ne parlerai point du bœuf, puisqu'il est de toutes saisons. Le bon mouton, jusqu'au mois de juin, est celui de Reims et de Bauvais ; le veau de lait, pris sous la mère ; l'agneau de lait, les poulets gras à la reine, les poulets aux œufs, les poulets de grain, les canetons de Rouen, les dindons, les gros pigeons de Reims et romains, les pigeons de volière, les canetons et les oisons.

En gibier, les levrauts et les lapereaux.

En venaison, les marcassins, le chevreuil et le chevrillard.

En poissons d'eau douce, nous avons l'alose de Loire et de Seine ; la dernière, supérieure à la première ; la truite de Normandie, le Saumon de Loire et de Seine, la lotte ou barbote et l'écrevisse ; pour le reste du poisson d'eau douce, la brême et la carpe ; l'anguille, le brochet, la tanche ; la perche n'est pas bonne en avril et mai, parce qu'elle fraie. En poisson de mer, nous avons pour nouveauté

l'esturgeon et le maqueraux ; le reste du poisson comme en hiver.

Outre ces animaux aquatiques nous avons les productions que la terre nous fournit, qui sont les artichauts, les violets sont les meilleurs; les asperges vertes, les mousserons et les morilles, les petits poids, les cardes de poirée, les chervis, les salsifis ou scorsonères.

En herbes potagères.

Nous avons les épinards nouveaux, les laitues, les petites raves, l'oseille, la bonne-dame, le cerfeuil.

En fruits.

Nous avons, quand l'année est prématurée, les abricots vertes, les amandes vertes, les fraises, les cerises précoces et les groseilles.

ÉTÉ.—JUIN, JUILLET, AOUT.

Nous entrons dans l'été, qui comprend juin, juillet et août, pour jouir des productions que la nature a mises dans leur maturité, qu'elle nous a préparées par le printemps.

La viande de boucherie comme au printemps.

En volaille.

Toutee sortes de bons poulets, les dindons communs et engraissés, la poularde nouvelle. Sur la fin de l'été, le coq-vierge, le canneton de Rouen : pour entrées, les oisons et canetons, les pigeons de toutes espèces.

En venaison.

Le chevreuil et le chevrillard, le sanglier, le marcassin et le faon.

En gibier à poil.

Les levrauts et les lapereaux.

En menu gibier.

La caille et le cailleteau de vigne, le perdreau rouge et gris, le ramereau, le tourtereau, le faisandeau et l'albran : sur la fin de l'été, la grive de vigne, le bec-figue et tous les oiseaux gras.

En poisson.

Dans cette saison, il y a peu de bon poisson de mer, excepté la morue nouvelle.

En poisson de rivière.

Nous avons la carpe, la perche, la truite de mer et de rivière.

En légumes.

Des petits pois, des haricots verts, des fèves de marais, des concombres et des choux-fleurs.

En herbes potagères.

Des laitues, des chicons de toutes sortes, des choux, des racines nouvelles, des ognons nouveaux, de poireaux, du pourpier, de la chicorée blanche, du cerfeuil, estragon, corne de cerf, baume, ciboulette, et perce-pierre.

En fruits.

Pêches, prunes de toutes espèces, abricots, figues, bigarreaux et cerises tardives, groseilles, mûres, melons, et poires de blanquette.

AUTOMNE.— Septembre, Octobre, Novembre.

L'automne, qui comprend les mois de septembre, octobre et novembre, nous fournit abondamment tout ce que l'on peut désirer pour les délices de la table par la récolte des vins et des fruits à pépins de toutes espèces; la bonté de la volaille et la variété de toutes sortes de gibier et venaison, poisson d'eau douce et de mer.

En viande de boucherie.

Le bon mouton des Ardennes, de Présalé, de Cabourg, de Beauvais, de Reims, de Dieppe, et d'Avranges : le veau de Pontoise, de Rouen, de Caen, de Montargis, et de lait; aux environs de Paris, le porc frais : en volailles, nous avons toutes sortes de bons poulets, poulardes et chapons; celles d'Anjou et du Mans, de Barbezieux, de Bruges et de Blanzac; les pigeons de toutes espèces; les poules et les coqs-vierges de Caux; nous avons encore les poulardes et

dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou et Berri ; les oies grasses, oisons et Canards d'Alençon, Maine et Anjou.

En gros gibier et venaison.

Le chevreuil, le daim de l'année, le sanglier de compagnie, la laie la plus délicate et le marcassin excellent, le faon, les levrauts et les lapereaux.

En petit gibier.

Les perdrix rouges et grises, la bécasse excellente pendant les brouillards et le froid, les bécassines, les gélinotes de bois, les alouettes ou mavielles, les huppées sont meilleures.

Les pluviers dorés, excellens quand il gèle, les guinards, les rouges-gorges, l'oiseau de rivière, les canards, les rouges excellens, les judelles et les sarcelles.

En poisson d'eau douce.

L'anguille, la truite, la tanche, les écrevisses, les brochets, les perches, les lottes, les carpes, les plies, les barbillons et les meuniers.

En poisson de mer.

Les poissons que la marée nous fournit ordinairement dans cette saison sont les esturgeons, le saumon, le cabillaut, la barbue, le turbot, et le turbotin, les soles, les gros et petits carrelets, les vives, les truites de mer et saumonées rouges, les merlans, les harengs frais, les huîtres vertes et blanches, les sardines, le thon et les anchois.

En légumes et herbages.

Les artichauts d'automne, choux-fleurs, cardons d'Espagne, épinards, choux de plusieurs espèces, poireau, céleri, ognons, racines, navets, chicorée blanche, et chicorée sauvage, laitue, romaine, et toutes sortes de petites herbes.

En fruits.

Raisains de toutes espèces, poires, pommes, figues, olives et pulcholines, noix et noisettes, marrons et

châtaignes, et toutes sortes de fruits secs et confits pendant l'été.

HIVER.—Décembre, Janvier, Février.

Les mois de décembre, janvier, et février, qui composent l'hiver, ont entièrement rapport à l'automne par les provisions et l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la nécessité de la vie, comme pain, vin, légumes, fruit, volaille, gibier et poissons, le tout est de même : ces deux dernières saisons, qui sont le temps de la bonne chère, ne doivent point être séparées par des changemens, parce que nous avons dans l'hiver presque de tout ce que nous avons dans l'automne.

MENUS POUR CHAQUE SAISON. *

TABLE DE DOUZE COUVERTS, A DINER.

PREMIER SERVICE.

2 Potages — 1 Pièce de bœuf pour le milieu.— 2 Hors-d'œuvres.

1 Potage aux herbes.
1 Potage aux riz.
1 Hors-d'œuvre de raves.
1 Hors-d'œuvre de beurre de Vambre.

SECOND SERVICE.

Laissez la pièce de bœuf au milieu et mettez à la place des deux potages et des deux hors-d'œuvre.—4 Entrées.

1 De noix de veaux aux truffes à la bonne femme.
1 De côtelettes de mouton au basilic.
1 De canards en hochepot.

(*) Vous augmenterez ou diminuerez, suivant les occasions et la dépense que vous voudrez faire.

1 D'une poularde à la bourgeoise.

TROISIÈME SERVICE

2 Plats de rots.—2 Entremets.—2 Salades.

1 D'un levraut.
1 De 2 pigeons de volière.
1 Entremets pour le milieu, d'un pâté d'Amiens.
1 D'une crême glacée.
1 De choux-fleurs.

QUATRIÈME SERVICE.

Dessert.

Pour le milieu une jatte de fruits crus.
1 Compote de pommes à la Portugaise.
1 Compote de poires.
1 Assiette de gauffres.
1 Assiette de marrons.
1 Assiette de gelée de groseilles.
1 Assiette de marmelade d'abricots.

TABLE DE DIX COUVERTS, A SOUPER.

PREMIER SERVICE.

1 Potage pour le milieu, si vous le jugez à propos.
1 Pièce de viande de boucherie à la broche pour relever le potage.

2 Entrées.—2 Hors-d'œuvres.

1 Entrée d'une tourte de godiveau.
1 D'une poularde entre deux plats.
1 Hors-d'œuvre d'un lapin à la purée de lentilles.
1 Hors-d'œuvre de 3 langues de mouton en papillote.

SECOND SERVICE.

2 Plats de rôts. — 3 Plats d'entrée.

1 De deux lapereaux.
1 De deux poulets à la reine.
1 Entremets de petits gâteaux.
1 De petits pois.
1 De crême gratinée.

TROISIÈME SERVICE.

Fruits.

7 Assiettes de fruits.
1 Jatte de gauffres pour le milieu.
1 Assiette de fraises.
1 De compotes de cerises.
1 De crême fouettée.
3 Assiettes de confitures différentes.

TABLE DE QUATORZE COUVERTS, ET QUI PEUT SERVIR POUR VINGT A DINER.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu, un surtout qui reste pour tout le service.

Aux deux bouts, deux potages.

1 Potage aux choux.
1 Potage aux concombres.

4 Entrées pour les quatre coins du surtout.

1 D'une tourte de pigeons.
1 De deux poulets à la reine et sauce appétissante.
1 D'une poitrine de veau en fricassée de poulet.
1 D'une queue de bœuf en hochepot.

6 Hors-d'œuvres pour les deux flancs et les quatre coins de la table.

1 De côtelette de mouton sur le gril.
1 De palais de bœuf en menus droits.
1 De boudin de lapin.
1 De choux-fleurs en pain.
2 Hors-d'œuvres de petits pâtés friands pour les flancs.

SECOND SERVICE.

2 Relevés pour les deux potages.

1 De la pièce de bœuf.
1 D'une longe de veau à la broche.

TROISIÈME SERVICE.

Rôts et entremets à la fois.

4 Plats de rôts aux quatre coins du surtout.

1 D'une poularde.
1 De trois perdreaux.

1 De dix-huit mauviettes.
1 D'un caneton de Rouen.

2 Salades pour les flancs.—2 Entremets pour les deux bouts.

1 D'un gâteau de viande.
1 D'un pâté froid.

4 Petits entremets pour les quatre coins.

1 De beignets à la crême.
1 De petits haricots verts.
1 De truffes au court bouillon.
1 D'une tourte de gelée de groseilles.

QUATRIÈME SERVICE.

Dessert servi à treize.

Pour les deux bouts du surtout.

2 Grandes jattes de fruits crus.

Pour les deux flancs.

2 Jattes de gauffres.

Pour les quatre coins du surtout.

4 Compotes de fruits différens.

Pour les quatre coins de la table.

4 Assiettes de confitures différentes.

CHAPITRE II.

ABRÉGÉ GÉNÉRAL POUR TOUTES SORTES DE POTAGES.

Prenez la viande la plus saine et la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon ; la plus succulente est la tranche, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau et le gîte à la noix : les pièces les plus propres à servir sur la table sont la culotte et la poitrine du bœuf. Ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque cause de maladie. Quand votre viande est bien écumée, salez votre bouillon, mettez dans

la marmite toutes sortes de légumes bien épluchés, ratissés et lavés, comme céleri, ognons, carottes, panais, poireaux, choux, faites bouillir doucement votre bouillon jusqu'à ce que la viande soit cuite, passez-le ensuite dans un tamis ou dans une serviette, laissez reposer votre bouillon pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

Potages aux choux.

Prenez la moitié d'un choux que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne, ficelez le tout, chacun en son particulier, faites-les cuire à part dans une marmite avec le bouillon qui est expliqué ci-devant; quand votre chou et petit lard sont cuits, faites mitonner le potage avec ce même bouillon et des croutes de pain, servez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la bourgeoise, simplement par-dessus, ayant attention de saler très-peu le bouillon à cause du petit lard; ceux de racines, de navets, se font de même, le céleri veut être blanchi plus longtemps.

Potage à la citrouille.

Suivant la grandeur du potage que vous voulez faire; vous prenez plus ou mois de citrouille ou potiron; pour une pinte de lait vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille, ôtez-en la peau et tout ce qui tient après les pepins, coupez la citrouille par petits morceaux et la mettez dans une marmite avec de l'eau, et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade et qu'il ne reste plus d'eau; mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf et un peu de sel; faites-lui faire encore quelques bouillons, ensuite vous ferez bouillir une pinte de lait et y mettrez du sucre ce que vous jugerez à propos: versez votre lait dans la citrouille, prenez le plat que vous devez servir, arrangez-y du pain tranché, mouillez-le avec votre bouillon de citrouille, couvrez le plat et le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart d'heure, pour donner le temps au pain de tremper, faites attention qu'il ne bouille pas;

en servant vous y mettez le restant de votre bouillon bien chaud.

Potage au lait.

Prenez une pinte de lait et faites bouillir avec deux ou trois grains de sel, un morceau de sucre si vous voulez; tranchez du pain et l'arrangez dans le plat que vous devez servir, versez-y dessus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, et le tenez chaud sur de la cendre sans qu'il bouille; couvrez le plat, et lorsque vous êtes prêt à servir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le restant du lait que vous délayez avec; mettez-le sur le feu en le remuant toujours, et lorsque vous sentez que votre lait s'épaissit il faut l'ôter promptement, parce que c'est une marque que les œufs sont cuits, et si vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneraient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus distingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron vert, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, deux ou trois grains de sel, environ trois onces de sucre: faites-le bouillir et réduire à moitié, ensuite vous le passez au tamis et le finissez comme le précédent.

Potage maigre aux ognons.

Coupez en filets environ une douzaine de moyens ognons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient cuits et un peu colorés également, mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre, si vous en avez, mettez-y du sel et du gros poivre, faites bouillir quelques bouillons, et ensuite vous y mettrez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire on potage de lait aux ognons, vous en mettez un peu moins qu'il est dit ci-dessus; passez-les à petit feu avec du du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être colorés, faites bouillir du lait et le mettez avez l'ognon assaisonné d'un peu de sel, mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir avec une partie de votre bouillon, couvrez-le et le mettez sur un peu de cendres chaudes; quand votre pain

sera bien trempé, vous y mettrez le restant du bouillon. Servez.

Potages d'asperges à la purée verte, en gras et en maigre.

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent; lorsqu'il est passé au tamis, prenez-en une partie pour faire cuire un litron de pois verts, prenez des asperges de moyenne grosseur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de la longueur de trois doigts, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, et les retirez à l'eau fraîche, faites-les égoutter et les ficelez en plusieurs petits paquets, coupez un peu le bout de la pointe, et les mettez cuire avec les pois; lorsque les pois sont cuits, passez-les en purée, mitonnez le potage avec le bouillon de racines, et faites une garniture sur les bords du plat avec les asperges; en servant mettez-y le coulis de pois: le potage en gras se fait de la même façon en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

Potage de semoule.

La semoule est une pâte d'Italie, que l'on choisit d'un jaune clair, sèche, sans odeur de renfermé: on la fait cuire dans un bouillon: on sert le potage comme celui au riz.

Potage de Vermicelli.

Le vermicelli est une pâte d'Italie: on la fait cuire avec de bon bouillon et du jus, pour la servir comme un potage au riz. Si on veut la mettre au blanc, on n'y met point de jus: cuite et bien épaisse, au moment de servir, on y met un coulis, à la reine, bien chaud. En place de ce coulis, l'on peut y mettre une liaison de quelques jaunes d'œufs avec de la crême ou du lait.

Potage au fromage en gras et en maigre.

Pour le faire en maigre, vous ferez un bouillon comme celui qui est expliqué pour les potages maigres, page 10. Ayez attention que, pour ce potage-ci, il faut plus de choux que d'autres légumes, quand il sera fini et passé au tamis, mettez-y très-peu de sel, prenez-le

plat que vous devez servir, qui doit aller au feu; vous avez une demi-livre ou trois quarterons, suivant la grandeur du potage, de fromage de Gruyères; râpez-en la moitié et l'autre vous la coupez en tranches minces; mettez un peu de fromage râpé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage râpé, remettez une couche de pain, et finissez par le fromage tranché et de petits morceaux de beurre; mouillez avec une partie de votre bouillon; faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat et qu'il ne reste plus de bouillon. Avant que de servir, vous y remettez du bouillon et un peu de gros poivre. Ce potage doit être servi un peu épais; en gras vous le faites de la même façon, en vous servant d'un bouillon gras aux choux; ne dégraissez point trop le bouillon, et n'y mettez point de beurre.

Potages de croûtes au coulis de lentilles.

Prenez un demi-litron de lentilles, plus ou moins suivant la grandeur de votre potage; il faut les éplucher et les laver; faites-les cuire avec de bon bouillon; quand elles sont cuites, passez-les dans une étamine et assaisonnez votre coulis de bon goût: les lentilles à la reine sont les meilleures pour toutes sortes de coulis.

Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain, mouillez-les avec du bouillon qui ne soit point dégraissé, faites mitonner vos croûtes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat: égouttez ensuite la graisse qui reste dans le plat, et servez dessus le coulis de lentilles.

Les potages de croûtes à la purée verte se font de même.

Sa seule différence, quand vos pois sont cuits, est de mettre dedans persil et queues de ciboules, que vous faites blanchir; pilez et passez avec la purée pour la rendre verte.

Potages aux ognons blancs.

Faites blanchir les ognons, ôtez-leur la première peau, faites-les cuire à part dans une petite marmite;

quand ils sont cuits, faites-en un cordon au bord du plat où vous devez servir votre potage; pour le faire tenir, mettez sur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf, mettez un moment le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache; servez-vous de ce filet pour faire tenir toute sortes de garnitures de potages.

Potage de concombres.

Après les avoir coupés proprement, mettez-les cuire dans une petite marmite, avec bon bouillon et jus de veau pour le colorer; quand ils seront cuits, mitonnez le potage avec leur bouillon et celui de la marmite à mitonnage; assaisonnez le potage d'un bon sel, et servez-le garni de concombres.

Potage au riz.

Prenez un quarteron de riz, plus ou moins suivant la grandeur de votre potage, un quarteron pour quatre assiettes; lavez-le à l'eau tiède trois ou quatre fois, en le frottant avec les mains; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures, avec du bouillon et jus de veau: quand il est cuit, dégraissez-le, goûtez s'il est d'un bon sel; servez ni trop épais ni trop liquide.

Potages aux herbes.

Mettez dans une petite marmite toutes sortes d'herbes épluchées et bien lavées, avec un panais et une carotte coupés en petits filets.

Les herbes sont oseille, laitue, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filets; faites cuire le tout avec bon bouillon, un peu de jus de veau: quand elles sont cuites et d'un bon sel, faites mitonner le potage et servez au naturel vos herbes dans la soupe, sans faire de garniture.

Vous pouvez, si vous voulez, masquer vos potages de telle viande que vous voudrez, comme chapon, poularde, gros pigeons, perdrix, canards, jarrets de veau; la façon de les faire cuire est égale: il faut à tous leur retrousser les pattes dans le corps, les faire blanchir un instant et ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage que le temps qu'il faut pour la cuisson, parce

qu'une volaille qui est trop cuite n'est point estimée : pour la faire manger à son point de cuisson, il faut la tâter; quand elle fléchit un peu sous les doigts, elle est bonne à servir. Vous pouvez servir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors-d'œuvre, avec un peu de bouillon et gros sel par-dessus, suivant la volonté du maître. Ceux qui se serviront de jus dans leurs potages, doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraîchissant et plus léger quand il est fait avec soin; peu d'ognons, et attachés à très-petit feu : il n'est point contraire à la santé.

Potage printanier en maigre.

Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oseille, trois ou quatre ognons, une pincée de persil, un morceau de beurre; faites bouillir le tout ensemble et le passez après en purée claire, mittonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, et dans celui qui vous reste vous délayez six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu et les mettez dans votre potage, quand vous êtes prêt à servir, après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

Potage au riz et coulis de lentilles en maigre.

Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes sortes de racines, choux, navets, ognons, céléri, poireaux, le tout à proportion de la force, et un demi-litron de pois; vous mettez à part dans une petite marmite un demi-litron de lentilles à la reine, que vous faites cuire avec ce bouillon; quand elles sont cuites, passez-les en purée : vous prenez ensuite un quarteron de riz; après l'avoir bien lavé, faites-le cuire dans une petite marmite avec un morceau de beurre et de votre bouillon maigre tiré au clair; quand il est cuit et assaisonné comme il faut, mettez-y le coulis de lentilles : vous aurez soin que votre potage ne soit pas trop épais.

DE LA DISSECTION DES VIANDES.

L'adresse de couper proprement les viandes est aujourd'hui d'un si grand usage, que ceux qui veulent servir les convives ne doivent point l'ignorer, pour la société de la table, puisque l'on ne saurait servir les bons morceaux, si on ne les connaît pas, et que bien

des gens trouvent la viande dure faute de la savoir couper dans son fil : la bonne façon est de servir peu à la fois, par ce moyen les convives mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf bouilli et rôti ; la façon de le couper est toujours la même, ainsi que des autres viandes de boucherie.

La culotte se coupe en travers et dans le milieu, la viande qui est auprès des os de la queue est la plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces et en travers.

La poitrine se coupe près du tendon et en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloyau : après avoir ôté une peau dure et nerveuse qui se trouve au-dessus du filet, que vous ne servez qu'à ceux qui vous demandent, vous coupez le filet mince et en travers pour le servir ; la viande qui est de l'autre côté de l'os et au-dessus du filet se coupe de même, et peut passer dans un besoin, pour du filet, quand elle est bien coupée.

La tranche et le gîte se coupent en travers.

Toutes les langues, ainsi que celles du bœuf, se coupent en travers et par tranches ; du côté du gros bout se trouvent les morceaux les plus délicats.

Le trumeau, qui est une chair pleine de cartilage et courte, doit être bien cuit et se sert à la cuiller.

De la dissection du mouton.

Du rôt-de-bif et gigot de mouton : ils se servent tous les deux de même ; vous les coupez en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet ; le morceau le plus délicat, que vous coupez en travers et en tranches, se trouve du côté du nerf que l'on appelle la sous-noix extérieure ; le côté de la queue, sur la croupe, se coupe par aiguillettes, et se sert pour un morceau délicat : la souris est encore un morceau tendre que l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus et dessous.

La poitrine : après avoir enlevé la peau qui est sur les tendons, vous la coupez par côtés, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas, en tirant du côté des tendons.

Le chevreau et l'agneau se dissèquent de la mêm façon.

De la dissection du veau.

La longe : vous coupez le filet par petites tranches en travers pour servir ; ensuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment ; dessous le roguon, dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet très-délicat.

Le quasi se coupe par petits morceaux avec ses petits os : il se coupe facilemeut en appuyant le couteau dessus, parce que les jointures en sont marquées.

Du cuisseau : dans le cuisseau, quand il est rôti, il n'y a que les noix de tendres ; celle de dessous est la plus estimée.

La poitrine : après avoir découvert les tendons d'une peau charnue qui le couvre, vous coupez la poitrine en travers pour séparer les côtés d'avec les tendons ; c'est ce que vous ferez aisément, en prenant l'endroit du côté du tendon où le couteau ne résiste pas, et ensuite coupez par petits morceaux.

La carré se coupe par côtelettes, en prenant bien le joint, ou en filets comme la longue.

L'épaule : en dessous de l'épaule, sur la gauche se trouve une petite noix enveloppée de graisse, que vous servez d'abord pour le morceau le plus délicat ; le reste de l'épaule, dessus et dessous, se coupe par tranches.

La tête de veau : les morceaux les plus estimés sont les yeux, après les oreilles ; la cervelle se sert à ceux qui l'aiment ; ensuite vous coupez la langue par morceaux ; vous avez encore les bajoues, les os, après lesquels vous trouvez de la viande.

Le chevreuil et le daim se servent et se coupent comme le veau.

De la dissection du cochon.

La hure, qui sert pour un entremets froid, commence à se servir en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoues, le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échinée, se coupent par petites tranches minces et en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers toujours du gras et du maigre.

Le sanglier se coupe et se sert comme le cochon.

De la dissection du marcassin et du cochon de lait.

La dissection se fait de même; après qu'il est servi sur table vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, et séparer la tête en deux; ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite et la cuisse droite: vous levez après la peau pour la servir toute croquante; les jambes, les côtés, les morceaux près du cou sont des endroits très-délicats; l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

De la dissection de la volaille et du gibier.

Les principales parties de la volaille sont le cou, les deux ailes, les deux cuisses, l'estomac, le croupion, la carcasse; les morceaux les plus honnêtes à présenter sont les ailes et après les blancs, pour la volaille rôtie; de celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à présenter.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche ou avec une fourchette; vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aile, et achevez de la main gauche en tirant l'aile, qui cède aisément si vous tenez ferme la pièce de volaille avec votre fourchette; ensuite vous levez du même côté de la cuisse, en donnant un coup de couteau dans le nerf de la jointure, et vous la tirez de la même façon avec la main gauche : la même opération se pratique pour l'autre côté; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse et le croupion en deux : c'est ainsi que vous disséquez poulets, poulardes, faisans, perdrix et bécasses; les morceaux les plus délicats du faisan sont les blancs de l'estomac et les cuisses; de la bécasse; la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon, quand il est gros, se peut couper comme la viande blanche; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou en deux morceaux en travers.

L'oiseau de rivière et le canard se coupent sur l'esto-

mac par aiguillettes, que vous offrez pour le plus délicat ; ensuite vous levez les ailes, les cuisses et la carcasse.

Des lapereaux, le plus estimé est le filet : vous commencez à le fendre depuis le cou, en descendant le long de l'épine du dos; après qu'il est levé, vous le coupez par morceaux en travers pour le servir ; les petits filets de dedans sont excellens : le reste se coupe à volonté.

Les levreaux se coupent et se servent de la même façon que les lapereaux.

CHAPITRE III.

DU BOEUF.

Les parties du bœuf le plus en usage sont la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graisse, la queue : dans la cuisse nous avons la culotte, la pièce ronde, le gîte à la noix, le cimier, la moëlle ; après la cuisse sont l'aloyau, les charbonnées, les flanchets et les entrecôtes, la poitrine, le tendon de poitrine, les palerons et le gros bout.

De la langue de bœuf.—Entrée.

Elle se met cuire à la braise, qui se fait avec sel, laurier, basilic, clou de girofle, ognon, racine, du poivre, un bouquet garni de persil, ciboule, thym, bouillon, que ce qu'il faut pour mouiller la viande ; faites cuire à très-petit feu : quand elle est cuite, ôtez la peau, la piquez de petit lard ; faites la cuire après à la broche ; servez dessous une sauce comme celle de mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre. (Vous trouverez la sauce au chapitre des *Sauces.*)

Vous la mettez encore en miroton. Qand elle est cuite à la braise, comme ci-devant, ôtez la peau, coupez-la en tranches, arrangez-la sur le plat que vous devez servir ; faites-la bouillir doucement dans une sauce comme celle que je viens de dire, et la servez à courte sauce.

Langue de bœuf en brezoles et autres façons. — Entrée.

Faites-la cuire à un peu plus de moitié dans l'eau, ôtez ensuite la peau et la coupez en filets minces que vous arrangez dans une casserole, avec ciboule, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine ; faites-la cuire à très-petit feu : quand elle est cuite, dégraissez-la et mettez un peu de coulis, et en servant, si elle n'est point assez piquante, vous y mettez un jus de citron. La langue se met encore avec un ragoût de concombre et divers autres légumes, et plusieurs sauces différentes, comme ravigote, petite sauce : on les sert pour entremets froids, quand elles sont fourrées, salées, fumées ou séchées.

Langue de bœuf en paupiette. — Entrée et hors-d'œuvre.

Otez le cornet à une langue de bœuf, et la faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, mettez-la ensuite cuire dans la marmite à la pièce de bœuf, jusqu'à ce que la peau se puisse enlever ; elle ne gâtera pas votre bouillon: ôtez-en la peau et la mettez refroidir, après vous la coupez en tranches minces dans toutes ses largeur et longueur ; couvrez chaque morceau avec de la farce de godiveau, ou autre farce de viande de l'épaisseur d'un petit écu ; passez un couteau trempé dans l'œuf sur la farce, roulez-les ensuite et les embrochez dans un batelet, après avoir mis à chacune une barde de lard ; faites-les cuire à la broche : quand elles seront presque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes, faites-leur prendre une couleur dorée à feu clair, et vous les servirez avec une sauce piquante dessous, que vous trouverez la première à l'article des *Sauces*.

Langue de bœuf en gratin. — Entrée et hors d'œuvre.

Prenez une langue de bœuf, et la faites cuire dans la marmite après l'avoir fait blanchir ; quand elle sera cuite, ôtez-en la peau et la mettez refroidir; coupez-la en tranches, hachez du persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, trois échalotes, câpres et un anchois ; prenez une demi-poignée de mie de pain, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre et une partie de ce que vous avez haché, pour mettre le tout ensemble dans le fond du

plat ; arrangez la langue dessus, assaisonnez de sel, gros poivre, et le restant de vos petites herbes dessus ; arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel, gros poivre, par-dessus ; mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon et un demi-verre de vin, faites-bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat ; en servant, vous y mettrez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sauce.

Langue de bœuf à la persillade. — Entrée et hors-d'œuvre.

Faites-la blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante, ensuite vous la lardez avec de gros lard et la mettez cuire dans la marmite à la pièce de bœuf : quand elle est cuite vous ôtez la peau et la fendez un peu plus de moitié dans sa longueur, pour l'ouvrir en deux sans la séparer : servez-la avec du bouillon, sel, gros poivre, un filet de vinaigre si vous le voulez, et persil haché.

Cervelle de bœuf de plusieurs façons. — Entrée et hors-d'œuvre.

Elle se fait cuire à la braise, faite avec vin blanc, sel, poivre, bouquet garni : quand elle est cuite, vous la retirez de la braise, et la servez avec une petite sauce appétissante, que vous trouverez au chapitre des *Sauces*, ou avec un ragoût de petits ognons et de racines.

En hors-d'œuvre.

Elle se sert encore frite : pour lors il faut la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, ail, persil, ciboule, thym, laurier, basilic ; faites-la frire après l'avoir égouttée et farinée, et la servez garnie de persil frit.

Palais de bœuf en menus droits, et autres façons. — Hors-d'œuvre.

Il faut d'abord le bien nettoyer et le faire cuire dans l'eau ; vous l'épluchez ensuite de ses peaux et le coupez par filets ; passez de l'ognon sur le feu avec un morceau de beurre : quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais et mouillez votre ragoût avec de bon bouillon, un

peu de coulis, un bouquet garni assaisonné de bon goût ; quand il est bien dégraissé, et la sauce assez réduite, mettez-y un peu de moutarde en servant.

Vous pouvez encore les servir entier sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; trempez-les bien dans la marinade et les panez avec la mie de pain, faites-les griller et servez dessous une sauce claire et piquante, ou sans sauce.

Palais de bœuf mariné.—Hors-d'œuvre.

Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau ; après les avoir épluchés, vous les coupez de la longueur et largeur au doigt, faites-les mariner avec sel, poivre une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon ; un petit morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle, faites tiédir la marinade, et mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures, retirez-les ensuite pour les faire égoutter, essuyez-les et les farinez, faites-les frire et servez avec du persil frit.

Langue de bœuf à la poulette.—Entrée.

Lorsqu'elle est cuite dans le pot, et refroidie, on la coupe en tranches, et on la passe sur le feu avec du beurre, des fines herbes hachées, on y met une pincée de farine et du bouillon, sel, gros, poivre ; après avoir fait quelques bouillons, et lorsqu'elle est réduite à courte sauce et prête à être servie, on y met une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs et de la crême, un filet de vinaigre ou de verjus.

Allumette de palais de bœuf.—Hors-d'œuvre.

Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau ; après les avoir épluchés, coupez-les comme des allumettes, et les faites mariner avec un citron, un peu de sel, persil en branche, ciboule entière : quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter et les trempez dans une pâte faite de cette façon, mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, et délayez petit à petit avec de la bière, jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance d'une crême

double ; trempez dedans vos palais de bœuf, faites-les frire de belle couleur, et servez le plus chaud que vous pourrez.

Croquettes de palais de bœuf.—Hors-d'œuvre ou entremets.

Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez-les et les coupez en deux tout en travers et dans toute leur lougueur, faites-leur prendre du goût pendant une demi-heure, en les faisant mijoter sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; ensuite mettez-les égoutter et refroidir; mettez dessus chaque morceau de la farce de viande assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu : roulez les palais de bœuf pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un demi-setier de vin blanc et du sel fin. Il faut que la pâte file en la versant de la cuiller, sans être trop claire ; faites-les frire, et servez garni de persil frit.

Gras-double à la bourgeoise.—Hors-d'œuvre.

Prenez du gras-double cuit à l'eau : après l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts, et faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du derrière du pot ou du beurre frais fondu; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double pané de mie de pain, et le faites griller : servez avec une sauce au vinaigre.

Gras-double à la sauce-Robert.—Hors-d'œuvre.

Coupez de l'ognon en dés, que vous passez sur le feu avec un peu de beurre : quand il est à moitié cuit, mettez-y du gras-double cuit à l'eau et coupé en carré, assaisonné de sel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon ; laissez bouillir une demi-heure : en servant, mettez-y un peu de moutarde.

Terrine à la paysanne.—Entrée.

Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, persil, ci-

boule hachée, fines épices, une feuille de laurier; prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un de petit lard; un peu d'aissaisonnement, et à la fin une cuillerée d'eau-de-vie et deux cuillerées d'eau; faites cuire sur de la cendre chaude comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine quand il est cuit; dégraissez si vous le jugez à propos, et servez dans la terrine.

La terrine à la couenne se fait de la même façon, à cette différence qu'à la place du petit lard, vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau, qui ne sente rien, que vous nettoyez, dégraissez, et vous en servez de même.

Tétine de vache au verjus.—Hors-d'œuvre.

On prend de la tétine cuite chez la tripière, on la coupe par morceaux, que l'on met dans une casserole, avec beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; on la passe sur le feu, ensuite on y met une pincée de farine, du bouillon, vin blanc, sel, poivre; on laisse bouillir, et reduire la sauce; prête à servir, on y met une liaison de quelques jaunes d'œufs délayés avec de la crême et une petite cuillerée de verjus.

Rognon de bœuf à la bourgeoise.—Hors-d'œuvre.

Coupez-le par filets minces, faites-le passer sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché; quand il est cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, et ne le laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

Vous servez encore le rognon de bœuf cuit à la braise avec une sauce piquante ou une sauce à l'échalote.

Usage de la graisse de bœuf.

La graisse sert à faire toutes sortes de farces, et à nourrir des braises et cuire, des cardons d'Espagne.

Queue de bœuf en hochepot, et autres façons.—Entrée.

Pour faire un hochepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceaux, et la faites blanchir et cuire avec de bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel; il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettez ognons, carottes, panais, navets, un peu de

chou, le tout blanchi et coupé proprement : quand le tout est cuit, retirez-la sur un linge et l'essuyez, pour qu'il ne reste point de graisse ; arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine propre à servir sur table ; dégraissez la sauce où a cuit la viande, mettez-y un peu de coulis, et faites réduire sur le feu si la sauce est trop longue ; prenez garde qu'il n'y ait point trop de sel, passez-la au tamis, et servez dessus la viande et les légumes : vous pouvez encore servir de queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légumes à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans légumes, et mettre à la place différentes sauces ; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 18.

Queue de bœuf en matelote.—Entrée.

Prenez une queue de bœuf que vous coupez par morceaux et la faites blanchir dans l'eau bouillante ; retirez-la dans l'eau fraîche pour la mettre cuire à moitié dans un bouillon sans aucun assaisonnement ; lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre et une cuillerée de farine ; mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de bœuf, mettez-y les morceaux de queue avec une douzaine de gros ognons entiers, que vous aurez fait blanchir auparavant pour leur ôter la première peau ; mettez-y un demi-setier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, sel, poivre : faites cuire à petit feu jusq'à ce que la queue et les ognons soient cuits; ayez soin de bien dégraisser, mettez dans la sauce un anchois haché, deux pincées de câpres entières ; dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les ognons autour, et au-dessus mettez y sept ou huit morceaux de pain coupés de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre : étant prêt à servir, arrosez-le avec la sauce, qui doit être courte.

Queue de bœuf à la Sainte-Menehould.—Hors-d'œuvre.

Coupez une queue de bœuf en trois morceaux : vous la coupez d'abord par le milieu, et le gros bout vous le

fendez en deux avec le couperet ; faites-la cuire dans la marmite à la pièce de bœuf. Quand elle est cuite, vous la mettez refroidir ; ensuite vous la faites mariner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules ; deux échalotes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin ; faites tenir la marinade après la queue, en la panant de mie de pain ; faites griller de belle couleur en l'arrosant du restant de sa marinade pendant qu'elle est sur le feu. Servez sans sauce.

Culotte de bœuf de plusieurs façons. — Grosse entrée.

La culotte est la pièce la plus estimée du bœuf ; elle sert à faire d'excellens potages, et fait honneur sur une table pour une pièce de milieu ; elle se sert au naturel sortant de la marmite ; ou quand elle est bien essuyée de sa graisse et bouillon, vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboules, anchois, câpres, une pointe d'ail, le tout haché et assaisonné de bon goût. D'autres la servent encore garnie de petits pâtés ; voilà les façons les plus communes, les plus recherchées ; les moins pratiquées sont celles qui suivent.

Pièce de bœuf au four. — Grosse entrée.

Lorsqu'elle est cuite dans la marmite comme au naturel, on la retire pour l'égoutter ; on la dresse sur le plat où elle doit être servie, et on met sur le dessus une sauce aussi épaisse qu'une bouillie, faite avec beaucoup de bon beurre, de la farine, du jus, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, quelques jaunes d'œufs bien liés sur le feu ; on pane le dessus avec de la mie de pain, que l'on arrose encore de beurre ; on la met au four, jusqu'à ce qu'il se forme une croûte bien dorée. En servant le plat bien essuyé, égoutté de sa graisse, on y met une bonne sauce.

Culotte à la braise aux ognons de Hollande. — Grosse entrée.

Vous prenez une belle culotte que vous désossez, ficelez-la et la faites cuire dans une bonne braise faite avec une pinte de vin blanc, de bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre. Quand elle est cuite à moitié, vous y mettez

environ trente ognons de Hollande, ou à défaut, vous prenez de gros ognons rouges. Quand la pièce de bœuf est cuite, retirez-la pour la bien essuyer de sa graisse; dressez-la dans le plat que vous devez servir, les ognons autour, et servez dessus une bonne sauce de belle couleur. *En la faisant cuire de cette façon à la braise*, vous la pouvez diversifier de différens ragoûts ou de différentes sauces, suivant le goût du maître.

Culotte de bœuf au four. — Grosse entrée.

Prenez une culotte de bœuf de la grosseur que vous jugerez à propos, désossez-la si vous voulez, et la lardez avec du gros lard; assaisonnez de sel, fines épices; mettez-la dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec une chopine de vin blanc; couvrez avec un couvercle et bouchez les bords avec de la pâte. Faites cuire au four pendant cinq ou six heures, suivant sa grosseur, et servez avec sa sauce bien dégraissée: vous faites cuire de cette façon un aloyau.

Elle se met encore en ballon, en fumée, en pâté chaud et froid, à la broche, piquée de gros lard et fines herbes.

Usage de la tranche de bœuf.

Elle sert à tirer du jus, à faire d'excellens potages, du bœuf à la royale, que vous lardez de gros lard manié avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail haché, sel, poivre; faites-le cuire à petit feu dans son jus. Vous pouvez y ajouter plein une cuiller à bouche d'eau-de-vie quand il est cuit; servez-le froid. On s'en sert aussi à garnir des braises.

Bœuf à la royale ou à la mode. — Entrée, ou entremets froid.

Lardez la tranche de bœuf avec du gros lard manié de persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; faites cuire cinq ou six heures à petit feu dans son jus. A la moitié de la cuisson, vous y mettrez une cuillerée à bouche d'eau de-vie. Quand il est cuit, et à courte sauce, vous le servirez chaud ou froid. Pour le mieux, faites-le cuire dans un vaisseau de terre bien couvert et juste à sa grandeur.

Usage de la pièce ronde.

Elle peut servir au même usage que la tranche.

Usage du gîte à la noix.

Il se sert au même usage que la tranche de bœuf. *Voyez ci-devant tranche de bœuf.*

Usage de la moëlle de bœuf.

Elle sert à faire des farces, des petits pâtés, des tourtes et crême à la moëlle, à nourrir des cardons et autres légumes.

Aloyau de plusieurs façons.—Grosse entrée.

On le met communément, quand il est tendre, cuire à la broche ; on le sert dans son jus. Si vous le voulez pour le mieux, vous levez le filet, que vous coupez par tranches minces ; mettez-le dans une casserole avec une sauce faite avec câpres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché et passé avec un peu de beurre et mouillé avec de bon coulis. Quand vous avez dégraissé la sauce, assaisonnez de bon goût ; mettez le filet dedans avec le jus de l'aloyau ; faites chauffer sans qu'il bouille, et servez sur l'aloyau.

Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs légumes, comme concombres, céleri, chicorée, cardes : il se sert aussi en fricandeau, à la braise, comme la *culotte à la braise*, qui est expliqué ci-devant, même sauce, même ragoût.

Usage du trumeau et des charbonnées.

Les charbonnées, quand elles sont tendres, se peuvent mettre sur le gril avec persil, ciboule, champignons, le tout haché, sel, poivre, huile fine, panés avec de la mie de pain. Pour le mieux, faites-les cuire à la braise, que vous faites comme pour la langue de bœuf, et servez dessus différens ragoûts de légumes, comme vous le jugerez à propos : elles servent aussi à faire du bouillon. Le trumeau n'est bon qu'à faire du bouillon pour les personnes en santé.

Charbonnée de bœuf en papillotte.—Entrée.

Prenez une charbonnée ou côte de bœuf, coupez-la proprement et la mettez cuire à petit feu avec du bouillon

ou une chopine d'eau, un peu de sel et du poivre. Quand elle sera cuite, faites réduire la sauce afin qu'elle s'attache toute après la côte; ensuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboules, échalotes, champignons, le tout haché très-fin, un peu de basilic en poudre; mettez la côte dans une feuille de papier blanc avec toute la marinade, et pliez le papier comme une papillote; graissez-la en dehors, mettez-la sur le gril avec une feuille de papier dessous, aussi graissée, et faites griller à petit feu des deux côtés. Servez avec le papier.

Usage de la poitrine de bœuf.

La poitrine et le tendon de poitrine sont les pièces les plus estimées, après la culotte, pour servir sur une table : elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. *Voyez ci-devant culotte de bœuf.*

Bœuf en miroton.—Hors-d'œuvre.

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite : si vous en avez de la veille, il sera aussi bon, coupez-le par tranches fort minces, prenez le plat que vous devez servir, et mettez dans le fond deux cuillerées de coulis, persil, ciboules, câpres, anchois, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; arrangez dessus vos morceaux de tranches de bœuf, et les assaisonnez par-dessus comme vous avez fait par-dessous; couvrez votre plat et le mettez bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, et servez à courte sauce.

Bœuf au four.—Entrée, ou entremets froid.

Prenez ce que vous jugerez à propos de tranches de bœuf, que vous hachez avec la moitié moins de graisse de bœuf; ensuite mettez la viande dans une casserole avec du lard maigre coupé en petits dés, persil, ciboules, champignons, deux échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un poisson d'eau-de-vie, quatre j'aunes d'œufs; mêlez bien le tout ensemble. Foncez une casserole ou une terrine de la grandeur de votre viande avec des bardes de lard; mettez-y la viande dessus bien serrée, couvrez avec convercle, et bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu de vinaigre. Mettez cuire au four pendant trois ou quatre

heures. Si vous le servez chaud pour entrée, vous ôterez les bardes de lard et dégraisserez la sauce : pour entremets, laissez-le refroidir dans sa cuisson.

Hachis de bœuf. — Hors-d'œuvre.

Hachez très-fin trois ou quatre ognons, et les mettez dans une casserole avec un peu de beurre ; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, et mettez-y une bonne pincée de farine que vous remuez jusqn'à ce qu'elle soit d'une couleur dorée. Mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin, sel, gros poivre, laissez bouillir jusqu'à ce que l'ognon soit cuit, et qu'il n'y ait plus de sauce ; mettez-y du bœuf haché, et faites-le bouillir pour qu'il prenne goût avec l'ognon. En servant, mettez-y une cuillerée de moutarde ou un filet de vinaigre.

CHAPITRE IV.

DU MOUTON.

Les parties du mouton qui sont le plus en usage dans la cuisine, sont :

Le gigot, le carré, l'épaule, le collet, ou bout saigneux, les rôts-de-bif, la poitrine, le filet, la langue, les rognons, les rognons extérieurs, appelés animelles ; les pieds, la queue.

Rôt-de-bif de mouton de plusieurs façons. — Grosse entrée.

Il se met entier à la broche, piqué de petit lard, servi dans son jus pour pièce de milieu. *Il se met aussi à la Sainte-Menehould* ; pour lors vous le faites cuire à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf. Quand il est cuit, vous le panez, lui faites prendre couleur au four, et servez dessous une bonne sauce : vous pouvez aussi, quand il est bien piqué, le faire cuire comme un fricandeau et le glacer de même.

On le sert encore cuit à la braise et déguisé avec différens ragoûts de légumes ou différentes sauces.

Gigot de mouton à la périgord. — Entrée.

Le gigot de mouton, qui fait une partie du rôt-de-bif, se prépare aussi de la même façon et se diversifie davantage, *comme à la périgord.* Pour lors vous prenez des truffes que vous coupez en petits lardons; vous coupez aussi du lard de la même façon, que vous remuez ensemble avec sel et fines épices, persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché; lardez partout votre gigot de vos truffes et lard, enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air, et faites le cuire à petit feu dans une casserole, dans son jus, enveloppé de tranches de veau et de lard. Quand il est cuit, dégraissez la sauce où il a cuit, ajoutez-y une cuillerée de coulis, et servez.

Gigot de mouton aux légumes glacés. — Entrée.

Prenez un gigot mortifié que vous parez de sa graisse et du bout du manche; ficelez-le et le mettez dans une marmite avec du bouillon; prenez la moitié d'un chou; une douzaine de racines que vous tournez en rond, six gros ognons, trois pieds de céleri, six navets; faites blanchir le tout ensemble un demi-quart d'heure, retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau, ficelez le chou et le céleri. Mettez tous ces légumes cuire avec le gigot, que vous assaisonnez en y mettant très-peu de sel. Quand le tout est cuit, retirez le gigot et les légumes sur un plat, et essuyez la graisse qui reste après avec un linge blanc; dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, les légumes autour; vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot, vous le graissez et le passez au tamis. Vous le faites réduire en deux cullerées : c'est ce qui fait votre glace; mettez-la légèrement sur le gigot et les légumes pour les placer également; ensuite vous mettez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reste. Passez cette sauce au tamis pour être plus claire, assaisonnez-la d'un bon goût, et servez sur les légumes sans toucher à la glace.

Gigot de mouton à la persillade. — Entrée.

Prenez un gigot mortifié que vous parez et ficelez; faites-le cuire avec du bouillon, très-peu de sel; met-

tez-y un bouquet garni. Quand le gigot est cuit, retirez-le, et faites réduire le bouillon, après l'avoir dégraissé jusqu'à ce qu'il soit en glace; remettez ensuite le gigot dans la même casserole pour qu'il prenne toute la substance de la viande; ayez soin de le remuer, de crainte qu'il ne s'attache. Quand il ne reste plus de sauce dans la casserole, dressez le gigot sur le plat que vous devez servir, et mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste : vous avez une bonne pincée de persil que vous faites blanchir un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante; retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le, hachez-le très-fin, et le mettez dans votre sauce, assaisonnez de bon goût, et servez la-dessus le gigot.

Gigot de mouton à la poêle.—Entrée.

Prenez un gigot de mouton mortifié, coupez-le dans toute sa grandeur par tranches de l'épaisseur de deux doigts; faites quatre morceaux de gigot, lardez-les tous avec du lard assaisonné de persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; foncez une casserole de quelques bardes de lard, tranches d'ognons; mettez-y les morceaux de gigot dessus, couvrez bien la casserole et faites cuire à très-petit feu dans son jus. A la moitié de la cuisson, vous y mettez un verre de vin blanc : quand il sera cuit, vous dégraissez la sauce; si vous avez du coulis, vous y en mettrez un peu, et servirez à courte sauce.

Gigot de mouton à la génoise. — Entrée.

Ayez un bon gigot de mouton mortifié; levez-en la peau sans la détacher du manche; et lardez toute la chair avec du céleri à moitié cuit dans une braise ou du bouillon, des cornichons coupés en gros lardons, quelques branches d'estragon blanchi, du lard, le tout assaisonné légèrement, de quelques filets d'anchois. Remettez la peau par-dessus, de façon qu'il n'y paraisse point; arrêtez-la avec de la ficelle, de crainte qu'elle ne se retire en cuisant; faites cuire votre gigot à la broche comme à l'ordinaire, et servez avec une sauce où vous mettrez un peu d'échalotes.

Gigot de mouton à l'eau. — Entrée.

Appropriez le manche du gigot, en coupant un peu la

bout pour qu'il ne soit pas si long ; lardez la chair, si vous voulez, avec du lard et quelques filets d'anchois. Si vous le laissez sans le larder, vous mettez un peu plus de sel dans la cuisson ; ficelez-le et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec une chopine d'eau et autant de bouillon ; faites bouillir et écumer ; ensuite vous y mettez un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, trois échalotes, deux clous de girofle, deux ognons, une carotte et un panais. Quand le gigot sera cuit, passez-en le bouillon dans un tamis et le dégraissez ; mettez-le sur le feu pour le laisser réduire jusqu'à ce qu'il soit en glace, comme pour un fricandeau ; mettez cette glace par-dessus le gigot, et après vous mettez quelques cuillerées de bouillon dans la casserole pour détacher ce qui reste. Si vous avez un peu de coulis, vous en mettez à la place de bouillon ; vous le servirez dessous le gigot, après l'avoir passé au tamis.

Gigot à l'anglaise.—Entrée.

Coupez-en un peu le manche et la peau sur l'os du joint, pour pouvoir plier le manche sans défigurer le gigot ; lardez le tout en travers avec du gros lard, ficelez le gigot et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une bonne gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre; lorsqu'il est cuit, mettez le égoutter et l'essuyez de sa graisse avec un linge. Servez-le avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole un verre de bouillon et presqu'autant de coulis, des câpres, un anchois, un peu de persil, ciboules, une échalote, un jaune d'œuf dur, le tout haché très-fin; faites bouillir deux ou trois bouillons, et servez sur le gigot.

Gigot aux choux-fleurs.—Entrée.

Faites-le cuire de la même façon que le précédent ; après l'avoir dressé sur le plat que vous devez servir, vous mettrez tout autour des choux-fleurs que vous aurez fait blanchir un moment à l'eau bouillante ; et les mettrez après dans une autre eau bouillante, pour les faire cuire avec un morceau de beurre et du sel. Lorsqu'ils sont cuits et bien égouttés, vous les arrangez bien pro-

prement autour du gigot, la fleur en haut; mettez par-dessus une bonne sauce faite avec un coulis ordinaire, un morceau de beurre, sel, gros poivre; faites la lier sur le feu : en servant vous y mettez un petit filet de vinaigre.

Gigot aux choux-fleurs glacés de parmesan.—Entrée.

Vous faites cuire le gigot et les choux-fleurs de la même façon que ci-dessus, à cette différence qu'il faut moins de sel; le tout étant cuit, vous prenez le plat que vous devez servir, vous y mettez un peu de la même sauce que ci-dessus, et la couvrez avec du parmesan râpé; arrosez-en tout le dessus avec le restant de la même sauce, et sur la sauce, mettez-y du parmesan. Mettez votre plat sur un fourneau doux, couvrez-le avec un couvercle de tourtière, et du feu dessus, jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée et à courte sauce. Avant que de servir, essuyez les bords du plat, et égouttez la graisse qui se trouve au-dessus de la sauce.

Gigot de mouton à la servante.—Entrée.

L'on prend un gigot rond, et après avoir un peu coupé le joint du manche pour le courber, on le met cuire dans une marmite ou terrine juste à sa grandeur, avec un demi-setier d'eau, un bouquet de persil, ciboules, deux échalotes, une demi-feuille de laurier, et quelques feuilles de basilic. Cuit à petit feu, la sauce courte et dégraissée, on y met gros comme une noix de beurre que l'on a manié avec de la farine, un jaune d'œuf dur haché, des câpres entiers; on fait lier cette sauce sur le feu pour la servir dessous le gigot.

Gigot de mouton à la Sainte-Menehould.—Entrée.

On larde un gigot avec du gros lard, persil, ciboules, échalotes, un peu de basilic, le tout haché, sel, poivre; on le fait cuire à petit feu avec un verre d'eau. La cuisson faite, on prend le gras de la sauce et un peu de bouillon, l'on y ajoute gros comme une noix de beurre, beaucoup manié de farine, deux jaunes d'œuf crus; on fait lier cette sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. On l'étend sur tout le dessus du gigot, que l'on pane avec de la mie de pain; on l'arrose ensuite légèrement avec du beurre chaud ou de la graisse, pour lui faire pren-

dre au four, sous un couvercle de tourtière, une belle couleur dorée : on le sert avec sa sauce, que l'on met dans le plat sans mouiller le dessus du gigot.

Gigot de mouton à la Martine.—Entrée.

On le larde de gros lard, ensuite on le fait mariner vingt-quatre heures avec de l'huile, persil, ciboules, échalotes, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, le tout sans être haché, sel, poivre ; on le fait cuire à petit feu avec un demi-setier de vin blanc et sa marinade. La cuisson faite, la sauce bien dégraissée et passée au tamis, on y ajoute un peu de coulis, et on la fait réduire sur le feu, si elle est trop longue pour la servir sur le gigot. Au défaut de coulis, l'on peut y mettre de la chapelure de pain bien fine pour lier la sauce.

Gigot à la régence.—Entrée, ou entremets froid.

Coupez un gigot de mouton en travers, en trois ou quatre morceaux ; lardez chaque morceau de gros lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes hachées, faites-les cuire de la même façon que le bœuf à la royale. Vous le servirez chaud pour entrée, ou froid pour entremets.

Gigot à la Mailly.—Entrée.

Il se fait en désossant le gigot, à la réserve du manche; ensuite vous faites des trous partout le dedans sans percer la peau, pour y mettre un salpicon fait de cette façon : coupez du lard, un peu de jambon, des champignons, des cornichons, et le tout coupé en dés, assaisonnéz de sel, fines épices mêlées, persil, ciboules hachées, thym, laurier, basilic en poudre; maniez le tout ensemble et le faites entrer partout dans le gigot; ensuite vous le ficelez et le mettez dans une casserole avec un verre de bouillon et autant de vin blanc, un ognon, une carotte, un panais; faites-le cuire à petit feu bien étouffé. Lorsqu'il est cuit, vous dégraissez la sauce et la passez au tamis; vous la faites réduire sur le feu si elle est trop longue, en y ajoutant un peu de coulis pour la lier, et servez sur le gigot.

Gigot à la sultane.—Entrée.

Vous faites un peu de farce avec gros comme un œuf

de rouelle de veau, une fois autant de graisse de bœuf que vous hachez ensemble; ajoutez-y du persil, ciboules hachées, un jaune d'œuf cru, une cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre; faites des trous dans tout le dessus du gigot pour y faire entrer cette farce, et faites-le cuire à la broche enveloppé de papier. Lorsqu'il est cuit, vous le servez avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole un demi-setier de vin blanc, autant de bon bouillon, persil, ciboules, une demi feuille de bon laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une carotte, la moitié d'un panais, sel, gros poivre; faites bouillir pendant une heure à petit feu pour que la sauce soit réduite à moitié; passez-la au tamis, mettez-y après un œuf dur haché et une pincée de persil blanchi haché très-fin, gros comme une noix de beurre manié de farine; faites lier sur le feu, et servez sur le gigot.

Gigot panaché. — Entrée.

Lardez le partout avec quelques cornichons, du jambon et du lard, le tout coupé en lardons; ficelez-le et le mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un demi-setier de bouillon, un verre de vin blanc, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, trois clous de girofle, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic; faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures; ensuite vous passez une partie de la sauce au tamis, vous la dégraissez et y mettez trois jaunes d'œufs durs hachés; des câpres, anchois, persil blanchi; ajoutez-y la tranche de jambon qui a cuit avec le gigot, hachez le tout très-fin, et mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine; faites lier la sauce sur le feu, et servez sur le gigot.

DU CARRÉ DE MOUTON.

Côtelettes de mouton grillées. — Entrée.

Il se sert sur le gril coupé en côtelettes : vous les trempez dans du beurre frais fondu, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché; panez les côtelettes de mie de pain, et faites-les cuire sur le gril. Pendant qu'elles cuisent, arrosez-les avec un peu de beurre, afin qu'elles ne soient pas si sèches. Quand elles seront cuites, vous les servirez à sec.

Carré de mouton en terrine à l'anglaise, aux lentilles. — Entrée.

Il faut le couper en côtelettes : faites-le cuire avec de bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni : faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon. Quand elles sont cuites, passez-les en purée, et mettez cette purée de lentilles avec ces côtelettes de mouton cuites et leur assaisonnement. Si le coulis se trouve clair, faites-le réduire sur le feu ; vous prenez après une terrine propre à servir sur table, et qui souffre le feu ; vous mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis, et couvrez avec de la mie de pain bien grillée d'un côté ; mettez ensuite votre terrine dans le four, qu'elle bouille pendant une heure. Quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste du coulis.

Côtelettes de mouton en robe de chambre. — Entrée.

Faites-les cuire avec du bouillon, très peu de sel, un bouquet garni. Quand elles sont cuites, dégraissez le bouillon et le passez au tamis ; faites-le réduire en glace, et mettez dedans les côtelettes pour les glacer ; retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir. Prenez de la rouelle de veau et rouelle de bœuf pour faire une farce, avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboules, champignons ; le tout haché, et mouillez la farce avec de la crême ; enveloppez chaque côtelette avec cette farce, mettez-les sur une tourtière, panez-les de mie de pain, et faites les cuire au four. Quand elles sont de belle couleur, mettez-les égoutter de leur graisse, et servez dessus une bonne sauce claire.

Garré de mouton aux épinards. — Entrée.

Coupez les os qui sont au-dessus du filet, en laissant tenir tout le filet après les côtes ; ensuite on met le carré dans une casserole juste à sa grandeur, pour le cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, un peu de basilic ; très-peu de sel. La cuisson faite, le fond de la sauce dégraissé, on la laisse réduire jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'une crême double, et on l'étend sur tout le dessus du carré. L'on a un ragoût d'épinards fait ainsi : cuits cinq ou six bouillons dans de l'eau, bien pressés et un peu hachés, on les passe sur le

feu avec du beurre, une bonne pincée de farine mouillée avec un peu de bouillon, du jus assaisonné de sel, et on les laisse cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce. Après que l'on a glacé le carré, on met les épinards dans la casserole où il a cuit, pour y faire deux bouillons, en les remuant, afin qu'ils prennent la consistance de ce qui est resté de la sauce : on les sert dessous le carré.

Carré de mouton au persil. — Entrée.

Coupez proprement un carré de mouton, en levant les peaux qui se trouvent sur les filets ; piquez tout le carré avec du persil en branche bien vert, et faites-le cuire à la broche. Lorsque le persil est bien sec, vous avez du saindoux chaud et l'arrosez avec ; vous continuez de l'arroser de temps en temps jusqu'à ce que le carré soit cuit. Mettez un peu de jus dans une casserole avec quelques échalotes hachées, sel, gros poivre : faites chauffer et servez dessous le carré.

Carré de mouton à la Conti. — Entrée.

Appropriez un carré de mouton, en levant les peaux qui se trouvent sur le filet ; prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, deux enchois lavés ; coupez-les en lardons, et les marinez avec un peu de gros poivre, deux échalotes, persil, ciboules hachés, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre feuilles de basilic hachées comme en poudre, trois ou quatre feuilles d'estragon aussi hachées, lardez tout le filet avec le lard et les enchois. Mettez le carré avec toutes ces fines herbes dans une casserole, et mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon : faites cuire à petit feu. Lorsqu'il est cuit, dégraissez la sauce, et y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine : faites lier la sauce sur le feu, et la servez sur le carré.

Côtelettes de mouton à la marinière.

Coupez un carré de mouton en côtelettes, que vous appropriez pour qu'elles soient un peu courtes et épaisses ; mettez-les dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre ; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles

soient un peu risolées, et les mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon. Mettez y une douzaine de petits ognons blancs, faites-les bouillir à petit feu, et une demi-heure après, vous y mettez un quarteron de petit lard avec une carotte, un panais, le tout coupé en filets, une petite branche de sariette et du persil haché, peu de sel, gros poivre, un filet de vinaigre. Lorsque les côtelettes sont cuites, et qu'il reste peu de sauce, vous les dressez dans le plat que vous devez servir, les ognons autour, et les filets de racine et de lard sur les côtelettes.

Haricot de mouton. — Entrée.

Coupez une épaule de mouton par morceaux de la largeur de deux doigts, et un peu plus longs; faites un roux avec un peu de beurre, plein une cuiller à bouche de farine, et faites-le roussir sur un petit feu, en le tournant toujours avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit couleur de canelle bien foncée; ensuite vous y mettez la viande, et la passez cinq ou six tours sur le feu, en la retournant de temps en temps; après vous y mettez du bouillon. Si vous n'en avez point, vous y mettrez environ une chopine d'eau chaude: mettez-en peu à la fois, pour que le roux puisse se bien délayer, en remuant toujours avec la cuiller jusqu'à ce que vous ayez mis le tout; assaisonnez votre viande avec du sel et du poivre, un bouquet de persil, ciboules, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle, une gousse d'ail, et faites cuire à petit feu. A moitié de la cuisson, penchez votre casserole pour que la graisse vienne dessus; ôtez-la avec une cuiller, et n'en laissez que le moins que vous pourrez. Ayez des navets bien ratissés et lavés, que vous coupez par morceaux; mettez-les dans la viande, et faites-les cuire ensemble. Les navets et la viande étant cuits, ôtez le bouquet, penchez encore la casserole pour ôter la graisse qui reste. Si la sauce est trop longue, il faut la faire réduire sur un bon feu jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire ni trop liée, c'est-à-dire, qu'elle soit de l'épaisseur d'une crême double: dressez vos morceaux de viande dans le fond du plat, les navets par-dessus, et arrosez le tout avec la sauce.

Haricot de mouton distingué. — Entrée.

Il faut prendre un carré de mouton, et en couper les côtes

doubles pour qu'elles soient plus épaisses; ne laissez à chacune qu'une côte; coupez-les très-courtes, et les parez proprement. Aplatissez-les un peu avec le couperet, et les mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, peu de thym et basilic, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre. Ayez des navets, que vous coupez et tournez en amandes; faites-les bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau, et les retirez à l'eau fraîche; mettez-les cuire avec du bouillon et du jus pour les colorer, peu de sel, gros poivre. Lorsqu'ils seront presque cuits, mettez-y deux ou trois cuillerées de coulis. Vos côtelettes étant cuites, dégraissez-en la sauce, et la passez au tamis pour la mettre dans le ragoût de navets. Ayez soin que le ragoût n'ait pas trop de sel, et faites réduire au point d'une sauce : dressez les côtelettes dans le plat que vous devez servir, et le ragoût de navets par-dessus.

Carré et gigot de mouton aux concombres.—Entrée.

Ayez un carré de mouton mortifié, que vous parez proprement, c'est-à-dire, levez sa peau et les nerfs qui se trouvent sur le filet, et coupez les os qui sont au bas des côtes; piquez le dessus du filet avec du lard fin : vous pouvez aussi le mettre à la broche sans être piqué, mais cette façon est plus commune. Prenez deux ou trois concombres, que vous pelez, videz et coupez en dés; faites-les mariner pendant deux heures avec une petite cuillerée de vinaigre et un peu de sel; ensuite vous les pressez avec vos mains bien lavées, pour en faire sortir toute l'eau, et les mettez à mesure dans une casserole avec un morceau de beurre, une tranche de jambon; passez-les sur le feu, en les retournant souvent avec une cuiller, jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer : vous y mettrez ensuite une pincée de farine, et les mouillerez moitié jus et moitié bouillon. Si vous n'avez point de jus, vous les colorez davantage en les passant : faites-les cuire à petit feu, et les dégraissez. Quand ils seront cuits, ajoutez-y un peu de coulis pour les lier, et si vous n'en avez point, vous y mettrez un peu plus de farine avant de les mouiller : votre ragoût étant fini, vous le servirez dessous le carré de mouton. Si vous

voulez servir un ragoût de filets de mouton aux concombres, vous couperez les concombres en tranches bien minces, et les ferez mariner et cuire de la même façon que ci-dessus. Le ragoût étant fini, et de bon goût, vous prenez de gigot de mouton cuit à la broche, que l'on a desservi de la table, vous le coupez en filets très-minces; et le mettez chauffer dans le ragoût sans le faire bouillir : vous faites la même chose avec les restes d'un carré et d'une épaule de mouton, et avec toutes sortes de viandes qui ont été cuites à broche.

Côtelettes de mouton à la poêle.—Entrée.

Ayez un carré de mouton mortifié, coupez-le par côtes, et le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre; passez-les sur un petit feu, en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait cuites; retirez-les de la casserole pour les égoutter de leur graisse. Vous laisserez environ une demi-cuillerée à bouche de graisse dans la même casserole, et y mettrez, avec un verre de bouillon, de l'échalote hachée, sel, gros poivre; faites bouillir pour détacher ce qui tient après la casserole; ensuite vous y mettez les côtelettes avec trois jaunes d'œufs, et faites lier sur le feu sans bouillir : en servant, mettez-y un peu de muscade avec un filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton au gratin.—Entrée.

Coupez un carré de mouton en côtelettes, et mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu ou du beurre, persil, ciboule, deux échalotes, le tout haché; passez-les sur le feu, et les mouillez avec du bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre, et faites-les cuire à petit feu. Lorsqu'elles sont cuites, dégraissez la sauce, et y mettez un peu de coulis pour la lier. Prenez le plat que vous devez servir, et mettez-y partout dans le fond, de l'épaisseur d'un petit écu, un petit gratin fait de cette façon : prenez une poignée de mie de pain passée à la passoire, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, trois jaunes d'œufs, un peu de persil, ciboules hachées très-fin, peu de sel; mettez votre plat sur la cendre chaude jusqu'à ce que votre gratin soit bien attaché à votre plat; égouttez-en le beurre qu'il

y a de trop, et servez dessus votre ragoût des côtelettes : vous pouvez servir de cette façon plusieurs sortes de ragoûts.

Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote. — Entrée.

Laissez votre carré entier, si vous le jugez à propos, sinon vous le couperez en côtelettes : la façon est toujours la même. Mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine ; mouillez-la avec du bouillon, mettez-y un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, et faites cuire à petit feu. Lorsqu'il est dégraissé, prenez la même sauce, que vous mettez sur une assiette, délayez avec trois jaunes d'œufs et des herbes à la ravigote, et mettez cette liaison dans la casserole où est le carré ou côtelettes ; faites-la lier sur le feu sans qu'elle bouille, et dressez votre viande dans le plat que vous devez servir, la sauce par-dessus. Les herbes à la ravigote sont toutes des fournitures de salade, comme cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson à la noix, civette : vous en mettez de chacune suivant leur force. Il n'en faut en tout qu'une demi-poignée, que vous faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau ; retirez-les à l'eau fraîche, pressez-les bien dans vos mains, et les pilez très-fin avant de les mettre dans la liaison.

Épaule de mouton en ballon.—Entrée.

Dessossez-la et l'arrondissez ; faites-la tenir à force de ficelle, et la mettez après cuire dans une bonne braise, comme la langue de bœuf, bien assaisonnée. Quand elle est cuite et bien essuyée de sa graisse, servez-la avec le même ragoût que vous servez au gigot et au carré.

Épaule de mouton à la turque. — Entrée.

Mettez cuire pendant quatre heures une épaule de mouton avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux ognons, quelques racines, un peu de sel et poivre. Quand elle est cuite, prenez un quarteron de riz, que vous lavez et mettez cuire avec le bouillon de la cuisson de l'épaule, que vous passez au tamis sans le dégraisser. Quand le riz est cuit et bien épais, mettez l'épaule

sur le plat que vous devez servir ; coupez-la en deux ou trois endroits pour y faire entrer du riz ; couvrez-en tout le dessus de l'épaule, et sur le riz, vous y mettrez du fromage de gruyère rapé. Faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière avec un bon feu dessus : servez avec une sauce d'un coulis clair.

Épaule de mouton au four.—Entrée.

Lardez, si vous voulez, une épaule de mouton avec du petit lard : mettez dans le fond d'une terrine proportionnée à la grandeur de l'épaule, deux ou trois ognons en tranches, un panais et une carotte coupée en zestes, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier et quelques feuilles de basilic, environ un bon demi-setier d'eau, ou de bouillon pour le mieux, sel, poivre. Si l'épaule est piquée de petit lard, vous y mettez moins de sel ; mettez l'épaule dessus, et la faites cuire au four. Quand elle sera cuite, vous passerez la sauce au tamis, et presserez fort les légumes pour qu'ils fassent une petite purée claire pour la lier : dégraissez la sauce, et la servez dessus l'épaule.

Épaule de mouton à la Sainte-Menehould.—Entrée.

Faites cuire une épaule de mouton avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, ognons, racines, sel, poivre. Quand elle est cuite vous l'ôtez de la cuisson et l'égouttez ; dressez-la sur le plat que vous devez servir, et mettez dessus une sauce liée, que vous faites en prenant deux cuillerées de coulis, que vous mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre manié de farine, trois jaunes d'œufs ; faites-la lier sur le feu, et la versez dessus l'épaule ; panez-la de mie de pain, et arrosez doucement cette mie avec du dégraissis de la cuisson de l'épaule ; faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière avec un peu de feu dessus, et ensuite vous égoutterez la graisse qui est dans le plat. Essuyez les bords, et servez dessous une sauce claire à l'échalote, ou simplement un peu de jus avec du sel et gros poivre. Si vous n'avez point de coulis pour la sauce que vous mettez sur l'épaule, prenez

de la cuisson, que vous dégraissez, et mettez un peu plus de farine avec le beurre.

Épaule de mouton à la roussi.—Entrée.

Ayez deux poignées de persil en branches, avec ses queues et bien vert; piquez-en tout le dessus de l'épaule, qu'elle soit bien couverte : mettez-la à la broche. Quand le persil sera échauffé, vous avez du sain-doux chaud que vous versez légèrement dessus avec une cuiller, et en mettez de temps en temps jusqu'à ce que l'épaule soit cuite. Pour la servir, vous hacherez deux échalotes, que vous mettez dans un peu de jus avec sel, gros poivre : faites chauffer et dresser la sauce dessous l'épaule.

Hachis de mouton couvert.—Entrée.

Mettez cuire une épaule de mouton à la broche, hachez très-fin trois ou quatre ognons avec deux échalotes, et passez-les sur le feu avec un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur; ensuite vous y mettez une bonne pincée de farine, que vous remuerez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée. Mouillez avec deux verres de bon bouillon, ajoutez-y une pincée de persil haché, et faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure; après vous prenez l'épaule qui est cuite à la broche, vous en enlevez toute la chair sans toucher à la peau et à tout le dessus, parce qu'il faut qu'elle paraisse comme entière. Prenez la chair que vous avez enlevée, hachez-la très-fin, et la mettez avec l'ognon, faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, arrosez le dessus de l'épaule avec de la graisse ou du beurre, et panez avec de la mie de pain; faites-lui prendre une belle couleur dorée dessous un couvercle de tourtière avec du feu dessus : dressez le hachis dans le plat, et le cachez avec l'épaule.

Épaule de mouton à l'eau.—Entrée.

Laissez-la dans son naturel : après lui avoir cassé les os, faites la cuire avec du bouillon et un bouquet garni. Quand elle est cuite, dégraissez le bouillon et faites le réduire en glace; remettez l'épaule dedans pour la glacer : mettez après un peu de coulis clair pour détacher ce

qui reste à la casserole, et servez cette sauce dessous l'épaule.

Épaule de mouton de plusieurs façons.—Entrée.

Elle se sert cuite à la broche avec sauce à la ciboulette, à l'échalote, ragoût de chicorée, ragoût de laitue. *Voyez au chapitre des ragoûts.*

Du bout saigneux de mouton ou collet.

Faites-le cuire à la braise fait avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni. Quand il est bien cuit, vous le pouvez servir avec ragoût de navets, ragoût de concombres, ragoût de céleri, ragoût de passe-pierre ou sauce hachée, à l'anglaise, sauce à la ravigote. Quand il est fendu, il se met dans le pot; après qu'il est cuit, mettez sur le gril avec graisse du pot, persil, ciboules hachées, sel, poivre, et pané de mie de pain : servez dessous une sauce au verjus.

Des rognons de mouton; comment les servir. — Hors-d'œuvre.

Ils se font cuire sur le gril. Il faut les ouvrir par le milieu, et leur passer une petite brochette au travers : assaisonnez-les de sel, poivre. Quand ils sont cuits, vous mettez dessous une sauce à l'échalote.

Les rognons extérieurs, appelés animelles, se servent pour entremets. Otez la peau, coupez-les en tranches, et les faites mariner avec sel, poivre, jus de citron : essuyez-les après, et les farinez. Faites-les frire, et servez-les garnis de persil frit.

De la poitrine de mouton de plusieurs façons. — Hors-d'œuvre.

Elle est aussi bonne dans le pot que le bout saigneux, et se fait griller de même. Vous la faites aussi cuire à la braise entière ou coupée par morceaux, et la servez avec un ragoût de navets : l'on en fait aussi un hochepot. *Voyez queue du bœuf en hochepot.*

Du filet de mouton en brezole.—Hors-d'œüvre.

Vous prenez un filet de mouton entier, que vous parez de toutes ses filandres, et le coupez mince. Mettez-le après dans une casserole, lit par lit, avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché,

du lard fondu ; sel, gros poivre, et le faites cuire à la braise à très-petit feu. Quand il est cuit, vous le dégraissez et détachez les filets : ajoutez-y un peu de coulis dans la sauce, et servez.

Vous pouvez aussi servir le filet en fricandeau au naturel, ou avec un ragoût de chicorée ou de laitue.

Langue de mouton grillée. — Hors-d'œuvre.

Après l'avoir fait cuire dans de l'eau, vous la servez communément grillée ; pour lors vous ôtez la peau, et la fendez à moitié. Faites-la tremper avec de la graisse du pot, on pour le mieux avec de l'huile fine, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre : panez-la et la faites griller ; servez après avec une sauce au verjus. Il faut trois langues pour faire un plat, ou deux si elles sons grosses.

Langue de mouton en papillottes. — Hors-d'œuvre.

Après qu'elles sont cuites dans de l'eau et nettoyées de leur peau, faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, huile fine, mettez chaque moitié de langue avec tout l'assaisonnemtnt dans du papier blanc frotté d'huile, avec barde de lard dessus et dessous ; pliez le papier tout autour pour que rien ne sorte : faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, et servez avec le papier.

Langues de mouton à la cuisinière. — Hors-d'œuvre.

Après les avoir fait griller comme il est dit aux langues grillées, mettez dans une casserole gros comme un petit œuf de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade ; tournez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche ; servez dessous les langues.

Langues de mouton en matelote. — Hors-d'œuvre.

On prend deux langues cuites ; aprés les avoir épluchées et ouvertes en deux, sans séparer les morceaux, on les met dans une casserole avec deux ou trois ognons coupés chacun en quatre, des champignons coupés en deux, du bouillon, un verre de vin blanc, du coulis, à défaut

de coulis, plein une cuiller à bouche de chapelure fine, sel, gros poivre ; on laisse bouillir une bonne demi-heure, jusqu'à ce que l'ognon soit cuit. La sauce assez réduite, l'on y délaie un anchois haché, une bonne pincée de câpres entiers ; les langues dressées sur le plat, garnies de croûtons de pain frit, l'ognon et des champignons autour, on arrose le tout avec la sauce.

Hatelet de langues de mouton. — Hors-d'œuvre.

Prenez trois langues de mouton cuites à l'eau, coupez-les en morceaux carrés de même grandeur, et les passez sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché ; mouillez avec du coulis si vous en avez, sinon mettez une bonne pincée de farine, et mouillez avec du bouillon. Laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse ; vous y mettrez ensuite deux jaunes d'œufs : faites lier les œufs avec la sauce sur le feu sans qu'ils bouillent. Mettez ensuite refroidir le ragoût, et embrochez tous les petits morceaux de langues dans de petites brochettes de bois ; faites tenir toute la sauce après, et les panez de mie de pain ; faites les griller en les arrosant de temps en temps avec un peu de beurre. Quand ils sont grillés de belle couleur, servez à sec avec les brochettes.

Langues de mouton à la broche. — Hors-d'œuvre, ou entremets.

Prenèz quatre langues que vous faites cuire dans de l'eau avec du sel, un ognon piqué de deux clous de girofle, une carotte et un panais. Quand elles sont presque cuites, ôtez-en la peau, et les lardez en travers avec du gros lard. Pour mieux, si vous le voulez, à la place du gros lard, vous piquerez tout le dessus avec du petit lard ; embrochez-les dans un hatelet, et l'attachez à la broche, enveloppé avec du papier graissé. Quand elles seront cuites de belle couleur, servez-les avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole trois cuillerées de jus, deux cuillereés de verjus, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu, et servez dessous les langues.

Langues de mouton à la flamande.—Hors-d'œuvre.

Prenez deux ou trois ognons que vous coupez par tranches ; passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer. Mettez y une pincée de farine, et mouillez avec un verre de vin blanc et un demi-verre de jus. Mettez-y aussi des champignons, deux échalotes, persil, ciboules, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une pointe de vinaigre ; faites bouillir le tout ensemble un demi-quart d'heure. Ayez trois langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez, et les fendez en deux sans les séparer ; mettez-les dans la sauce pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles aient pris goût et qu'il reste peu de sauce : servez.

Langues de mouton à la poêle.—Hors-d'œuvre.

Épluchez trois langues de mouton après les avoir fait cuire à l'eau, fendez-les en deux par moitié sans les séparer, et les mettez dans une casserole avec bon bouillon, deux cuillerées de coulis. Si vous n'avez point de coulis, mettez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon, faites-la bouillir un instant, et la passez au travers d'un tamis, en la pressant avec une cuiller. Cette façon peut servir pour beaucoup de ragoûts bourgeois, où l'on veut éviter la dépense et la peine de faire une coulis. Après avoir mis votre coulis, vous y mettrez aussi un verre de vin blanc, persil, ciboules, une pointe d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, un petit morceau de beurre, sel, gros poivre ; faites bouillir pendant une demi-heure, jusqu'à ce que la sauce ne soit plus trop liée ni trop claire.

Langues à la gascone.— Hors-d'œuvre.

Coupez par filets trois langues de mouton cuites à l'eau, ayez un plat qui aille au feu, mettez dans le fond un peu de coulis avec persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, des champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre ; arrangez dessus les filets de langues, et les assaisonnez dessus comme dessous. Couvrez tout le dessus avec de la mie de pain, et sur la mie de pain vous y mettrez partout de petits morceaux de beurre gros comme des pois, ce

qui nourrira votre ragoût, et empêchera votre mie de pain de noircir à la chaleur du feu. Mettez le plat sur un petit feu, couvrez-le avec un couvercle de tourtiére, et du feu dessus. Quand il sera de belle couleur, servez à courte sauce.

Langues au gratin.—Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre; faites-les bouillir pendant une demi heure à très-petit feu, et ajoutez-y un peu de coulis. Pour le gratin, prenez un plat qui aille au feu, mettez dans le fond une farce de l'épaisseur d'un écu, faite avec de la mie de pain, un morceau de beurre ou de lard râpé, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboule hachée, un peu de coulis, ou une cuillerée à bouche de bouillon, sel, gros poivre; mêlez le tout ensemble, et mettez votre plat sur un peu de cendre chaude, jusqu'à ce que votre farce soit attachée au plat; ensuite vous en égoutterez le beurre: essuyez les bords du plat, et servez dessus les langues avec leur sauce.

Langues à la Sainte-Menehould.—Hors-d'œuvre.

Après qu'elles sont cuites à l'eau, vous les épluchez et les fendez en deux sans les séparer; vous les mettez prendre du goût, en les faisant bouillir pendant une demi-heure avec un demi-setier de lait, un morceau de beurre, persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalottes, le tout entier, deux clous de girofle, sel, gros poivre, ensuite vous ôtez les fines herbes, et prenez le plus gras de la cuisson des langues pour les tremper dedans, et les panez de mie de pain. Faites-les griller de belle couleur, et les servez avec une sauce piquante faite de cette façon: mettez dans une casserole des zestes de racines, ognons, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une demi-gousse d'ail, un morceau de beurre; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre un peu de couleur; ensuite vous y mettez une pincée de farine mouillée avec un peu de bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, sel, poivre; faites bouillir la sauce pendant un quart-d'heure, dégraissez-la et la passez au tamis:

cette sauce peut vous servir pour toutes sortes d'entrées de broche et grillées qui ont besoin d'être relevées.

Cervelles de mouton à l'étuvée.—Entrée.

Il faut quatre cervelles pour faire une entrée d'une grandeur ordinaire, bien dégorgées dans l'eau, et blanchies à deux bouillons à l'eau bouillante ; on les met cuire entre de bardes de lard, une douzaine de petits ognons blancs, un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, un demi-setier de vin blanc, un quarteron de petit lard coupé en gros dès, peu de sel, gros poivre. La cuisson faite, l'on passe le fond de la sauce au tamis, on y ajoute du coulis pour la lier. Les cervelles dressées dans le plat, le petit lard et les ognons autour, avec des croûtons de pain frit, on délaie dans la sauce un anchois haché, une pincée de câpres fines entières, pour la servir dessus.

Pieds de mouton à la poulette.—Hors-d'œuvre.

Après les avoir fait cuire dans de l'eau, il faut les éplucher de tout ce qui reste de poil, et ôter les gros os; mettez-les ensuite dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un bouquet garni : faites-leur faire quelques tours sur le feu. Quand ils sont cuits et la sauce reduite, il ne faut point les dégraisser. Mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême, si vous en avez, faites-la lier sur le feu, et en servant, mettez-y un filet de verjus ou de vinaigre.

Pieds de mouton à la Sainte-Menehould.—Hors-d'œuvre.

Quand ils sont cuits dans l'eau, vous leur ôtez le gros os, et les laissez entiers. Mettez-les après dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre ; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce : sur la fin, remuez-les, de crainte qu'ils ne s'attachent. Quands ils sont refroidis, trempez-les dans le restant de la sauce, et les panez de mie de pain ; faites-les griller et les servez à sec, ou avec une sauce piquante et claire.

Pieds de mouton à la ravigote—Hors-d'œuvre.

Quand ils sont cuits dans l'eau, ôtez-en le gros os, et

les mettez dans une casserole avec bon beurre, un bouquet garni, du bouillon, bon coulis, sel, poivre; faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit réduite. Quand vous êtes prêt à servir, vous mettez dedans votre ravigote, qui est composée de toutes sortes de fournitures de salade, comme cerfeuil, pimprenelle, pourpier, corne-de-cerf, peu de baume, peu d'estragon, et de la civette. Faites blanchir le tout un demi-quart d'heure au plus, retirez-les de l'eau et les pressez; hachez-les très-fin, et les servez dans le ragoût : que la sauce ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, et assaisonnée d'un bon goût.

Pieds de mouton à la Sauce-Robert.—Hors-d'œuvre.

Prenez de l'ognon, que vous coupez en filets, et le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre. Faites-le cuire à moitié; mettez-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois et bien épluchés; mouillez avec du bouillon et un peu de coulis assaisonné de sel et de poivre. Quand votre ragoût est cuit, mettez-y de la moutarde, un filet de vinaigre, et servez à courte sauce.

Pieds de mouton farcis.—Hors-d'œuvre.

Ayez une douzaine de pieds de mouton cuits à l'eau, mettez-les dans un peu de bouillon avec du sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail; faites-les mijoter pendant une demi-heure; retirez-les et les désossez le plus que vous pourrez, et à la place des os, vous y ferez entrer une farce de cette façon. Hachez un petit morceau de viande cuite avec autant de graisse de bœuf, un peu de mie de pain desséchée avec du lait; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules hachés, liés de trois jaunes d'œufs; après qu'ils seront farcis, si vous voulez les frire, trempez-les dans de l'œuf battu, et les panez de mie de pain; faites-les frire de belle couleur : servez sortant de la poêle. Si vous voulez les servir sans être frits; vous les trempez dans du beurre chaud : panez-les de mie de pain. Vous pouvez-les faire griller ou leur faire prendre couleur sur le plat que vous devez servir, avec un couvercle de tourtière et du feu dessus; égouttez-en la graisse, s'il y en a : servez, les bords du plat bien essuyé; l'on peut y mettre une sauce d'un jus clair si l'on veut.

Pieds de mouton au gratin.—Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire dans l'eau, et ensuite vous les mettrez prendre du goût dans une casserole, avec un verre de vin blanc, trois cuillerées de bouillon et autant de coulis, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre ; faites-les bouillir à petit feu et réduire à courte sauce ; ôtez le bouquet et les servez sur un gratin, comme celui des langues de mouton ci-devant.

Pieds de mouton aux concombres.—Hors-d'œuvre, ou entrée.

Faites-les cuire et prendre du goût, comme il est dit aux pieds de mouton de différentes façons ci-devant, et à la place d'une sauce, un ragoût de concombres comme il est expliqué.

Pieds de mouton aux concombres en fricassée de poulet.—Hors-d'œuvre, ou entrée.

Vous couperez chaque pied en trois morceaux ; après les avoir fait cuire à l'eau et bien épluchés, mettez-les dans une casserole avec autant de concombres coupés en gros dés, que vous aurez fait mariner pendant une heure avec une cuillerée de vinaigre et un peu de sel ; pressez-les bien dans les mains pour en faire sortir toute l'eau, mettez-y un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle ; passez le tout ensemble sur le feu, et y mettez après une pincée de farine mouillée avec un peu de bouillon. Laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les concombres soient cuits, et qu'il n'y ait presque plus de sauce ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, de crainte qu'elle ne tourne. Avant de servir, goûtez s'il y a assez de sel et de vinaigre, et ajoutez-y un peu de gros poivre.

Pieds de mouton au basilic.—Hors d'œuvre.

Faites-les cuire comme il est dit aux pieds de mouton de plusieurs façons ; mettez-les refroidir, et trempez-les ensuite dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain ; faites-

les frire dans du saindoux jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée. et les servez garnis de persil frit. Les *pieds farcis* se font de la même façon ; à cette différence que, quand ils sont froids, vous mettez autour de chaque pied une sauce bien liée avec de l'œuf, et les trempez ensuite dans de l'œuf pour les paner de la même façon que le précédens.

De la queue de mouton.

Elle se sert cuite à la braise comme la langue de bœuf.

Queue de mouton de plusieurs façons.—Entrée.

Vous prenez cinq ou six queues de mouton ; après les avoir fait cuire dans une petite braise, qui est composée de bouillon, deux ognons et deux racines, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, faites-les cuire trois ou quatre heures : quand elles sont cuites de cette façon, elles peuvent vous servir à différens changemens. Si vous voulez les mettre sur le gril, quand elles sont froides, trempez-les dans deux œufs battus comme pour une omelette, panez-les ensuite avec de la mie de pain. Quand elles sont toutes panées, trempez-les après dans de l'huile fine, ou de la graisse du derrière du pot, qui soit tiède ; panez-les une seconde fois, et les mettez griller à petit feu. Ayez soin de les arroser sur le gril avec le reste de l'huile ou graisse : quand elles sont grillées de belle couleur, servez-les à sec ou avec une petite sauce claire à l'échalote.

Si c'est pour servir frites, quand elles sont cuites et refroidies, comme il est dit ci-dessus, trempez-les simplement dans les œufs battus, panez-les de mie de pain, et les faites frire de belle couleur : servez-les avec du persil frit.

Etant cuites à la braise, elles se servent avec un coulis de lentilles et petit lard, ou un ragoût de choux et petit lard.

Vous pouvez aussi les mettre au parmesan ; pour lors il faut très-peu de sel dans la braise. Vous prenez le plat que vous devez servir ; mettez dans le fond un peu de coulis et du parmesan râpé ; arrangez les queues de mouton dessus, et mettez sur les queues un peu de sauce et du parmesan. Il faut les faire mijoter un quart d'heure sur le feu, et passer la pelle rouge par-dessus pour les glacer ; servez de belle couleur à courte sauce.

Queues de mouton au riz. — Entrée.

Ayez cinq belles queues de mouton ; mettez-les cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre ; faites les cuire à petit feu, et les retirez ensuite de leur braise pour les mettre égoutter et refroidir. Prenez environ six onces de riz bien épluché, que vous lavez plusieurs fois à l'eau tiède, en le frottant avec les mains ; mettez-le dans une petite marmite avec le bouillon qui vous a servi à faire cuire les queues ; passez-le au tamis sans le dégraisser, et s'il n'y en avait pas assez, vous en mettrez un peu d'autre. Faites-cuire le riz à petit feu : il faut qu'il soit bien épais, sans être trop cuit. Quand il sera à moitié froid, vous couvrirez le fond du plat que vous devez servir avec un peu de riz ; arrangez les queues dessus sans qu'elles se touchent, couvrez-les toutes avec le restant du riz, en leur conservant à chacune leur forme de queue ; dorez un peu le dessus avec de l'œuf battu, mettez le plat sur un peu de cendre chaude, avec un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu ; laissez-les jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée ; et que le riz soit en croûte : alors vous penchez un peu le plat pour en égoutter la graisse : vous essuyez les bords et servez.

Queues de mouton à la prussienne.—Entrée.

Prenez quatre ou cinq queues de mouton, la moitié d'un choux, une demi-livre de petit lard ; faites blanchir le tout un quart d'heure à l'eau bouillante, et le retirez à l'eau fraîche. Pressez le chou et le coupez en plusieurs morceaux que vous ficelerez chacun dans leur particulier ; coupez aussi le petit lard en plusieurs morceaux sans les séparer d'avec la couenne, et les ficelez. Mettez les queues dans le fond d'une petite marmite, les choux, le lard et six gros ognons par-dessus, un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail, une très-petite branche de fenouil, peu de sel, gros poivre, et mouillez avec du bouillon ; faites cuire à la braise à très-petit feu, coupez des mies de pain en rond de la grandeur

d'un petit écu, passez-les sur le feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée : vous les mettrez égoutter.

Jetez une bonne pincée de farine dans le beurre qui reste de la friture des croûtons, faites-la roussir, et mouillez avec du bouillon de la cuisson des choux et un filet de vinaigre ; faites bouillir une demi-heure pour que la farine ait le temps de cuire, et que cela vous forme un petit coulis de bon goût ; dégraissez-le et le passez au tamis. Quand les queues seront cuites, et qu'il n'y restera plus de sauce, mettez-les égoutter ; essuyez le tout avec un linge, dressez les queues entremêlées de choux, les ognons autour, le lard et les croûtons par-dessus les choux, servez la sauce par-dessus.

CHAPITRE V.

DU VEAU.

Détail de ses parties.

Le veau est d'une grande utilité dans la cuisine, il fournit de quoi diversifier une table. Voici les parties dont nous faisons usage : la tête, la cervelle, les yeux, les oreilles, la langue, la fressure, qui comprend le mou, le cœur et le foie, la fraise, les pieds, le ris, la longe avec le quasi, la rouelle avec le jarret, l'épaule, le collet, la poitrine, le tendron, la queue, les filets, les rognons, la moelle dite *amourette.*

De la tête de veau ; manière de l'accommoder. — Hors-d'œuvre.

Après lui avoir ôté ses mâchoires, faites-la dégorger une nuit entière dans l'eau ; après vous la faites blanchir et cuire avec une eau blanche. Délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau avant que de mettre la tête dedans, assaisonnez-la de sel, poivre, un gros bouquet garni, deux ognons, ca-

rotte, panais. Quand la tête est bien cuite, mettez-la égoutter; découvrez la cervelle, et la servez avec une sauce au vinaigre. Vous pouvez aussi la servir avec plusieurs sauces différentes, comme sauce à la poivrade, sauce à la ravigote, sauce à l'italienne.

Tête de veau farcie à la bourgeoise. — Entrée, ou entremets.

Ayez une tête de veau avec sa tête blanche et bien échaudée, enlevez la peau de dessus la tête, et prenez garde de la couper; vous désossez ensuite la tête pour en prendre la cervelle, la langue, les yeux et les bajoues. Faites une farce avec de la cervelle; de la rouelle de veau, de la graisse de bœuf, le tout haché très-fin: assaisonnez avec du sel, gros poivre, persil, ciboules hachés, une demi-feuille de laurier, thym et basilic hachés comme en poudre. Mettez-y deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie, liez cette farce avec trois jaunes d'œufs, et les trois blancs fouettés; prenez la langue, les yeux, dont vous ôtez tout le noir, et les bajoues; épluchez le tout proprement, après l'avoir fait blanchir à l'eau bouillante, et le coupez en filets ou en gros dés, et les mêlez dans votre farce. Mettez la peau de la tête de veau sans être blanchie dans une casserole, les oreilles en dessous, et la remplissez avec votre farce; ensuite vous la cousez en la plissant comme une bourse. Ficelez-la tout autour en lui redonnant la forme naturelle, mettez-la cuire dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec un demi-setier de vin blanc, deux fois autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux racines, ognons, sel, poivre; faites la cuire à petit feu pendant trois heures. Lorsqu'elle est cuite, mettez la égoutter de sa graisse, et l'essuyez bien avec un linge, après lui avoir ôté la ficelle. Passez une partie de sa cuisson au travers d'un tamis, ajoutez-y un peu de coulis si vous en avez, et y mettez un filet de vinaigre; faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce, et la servez sur la tête de veau.

Si vous vouliez vous servir de cette tête de veau pour entremets froid, il faudrait mettre dans la cuisson un peu plus de vin blanc, sel, poivre, et moins de bouillon;

laissez-la refroidir dans sa cuisson, et servez sur une serviette.

Tête de veau à la Sainte-Menehould. — Entrée.

Otez-en les mâchoires, et coupez le museau jusqu'auprès des yeux. Mettez-la dans une marmite avec de l'eau, et la faites écumer comme un pot au feu ; ensuite vous y mettez un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre. Lorsque la tête est cuite, vous la tirez pour la bien égoutter ; ôtez les os qui sont sur la cervelle, dressez-la sur le plat que vous devez servir, et mettez sur toute la tête une sauce de cette façon. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu plus gros qu'un œuf, deux bonnes pincées de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, deux cuillerées de vinaigre; délayez le tout ensemble, et y ajoutez un demi-verre de bouillon. Faites lier la sauce sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; mettez-en partout dessus la tête. Panez-la de mie de pain, que vous arrosez avec un peu de beurre, et faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtière qui soit assez élevé pour qu'il ne touche pas à la mie de pain. Quand elle sera de belle couleur dorée, penchez le plat pour égoutter la graisse, et essuyez les bords. Servez dans le fond une sauce piquante que vous trouverez la première à l'article des *Sauces*.

Langue de veau de différentes façons. — Hors-d'œuvre.

La langue de veau étant cuite à la braise, se sert aussi de différentes façons, et s'accommode de la même manière que la langue de bœuf. *Voyez langue de bœuf*.

Cervelle de veau en matelote. — Hors-d'œuvre, ou entrée.

Prenez deux cervelles de veau, faites-les dégorger dans de l'eau, et les faites cuire dans du vin blanc ; bouillon, sel, poivre, un bouquet garni. Vous faites un ragoût de petits ognons et racines, que vous faites cuire avec bouillon, un bouquet garni assaisonné de bon goût et lié de coulis : servez-le autour des cervelles. Vous pouvez aussi la servir de la même façon, avec différens ragoûts pour entrée.

elle se sert encore pour entremets quand elle est marinée : faites-la frire, et la servez garnie de persil frit.

Cervelle de veau au soleil. — Hors d'œuvre, ou entrée.

Ayez deux cervelles de veau que vous faites dégorger à l'eau tiède, mettez-les cuire avec un peu de bouillon, deux ou trois cuillerées de vinaigre blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic. La cuisson faite, coupez chaque morceau de cervelle en deux, et les trempez dans une pâte faite avec deux poignées de farine, délayée avec une cuillerée d'huile, un demi-setier de vin blanc, et du sel fin, faites-les frire dans du saindoux jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée et la pâte croquante : servez chaud.

Oreilles de veau de plusieurs façons. Elles se servent avec différentes sauces, quand elles sont cuites dans une braise blanche. — Hors-d'œuvre.

Prenez des oreilles bien échaudées que vous faites blanchir, et les épluchez après pour qu'il ne reste point de poil, faites la braise de cette façon : Mettez dans une petite marmite de bon bouillon, un demi setier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, ou du verjus en grains si vous êtes dans la saison, un bouquet garni, sel, et quelque racines ; faites-les cuire dedans les oreilles, couvrez-les de bardes de lard : c'est ce que l'on appelle braise blanche.

La cuisson faite, servez avec une sauce piquante.

Lorsqu'elles sont cuites, vous en faites aussi des menus droits ; vous pouvez encore les farcir, les tremper dans des œufs battus pour les paner, et les servir frites.

De telle façon que vous les mettiez, faites-les toujours cuire à la braise auparavant.

Oreilles de veau aux pois. — Entrée.

Prenez-en quatre, que vous faites bouillir un moment à l'eau chaude, et les retirez à l'eau fraîche. Quand elles sont bien épluchées, faites les cuire avec un bouillon clair, un peu de citron ou verjus en grains, sel, poivre, un bou-

quet de persil, ciboules, clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de laurier. Quand elles sont cuites et blanches, vous les servez avec le ragoût de pois qui suit. Prenez un litron et demi de petits pois, que vous passez sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboules; mettez-y une pincée de farine, et mouillez moitié jus et moitié bouillon; faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, mettez-y gros comme une noix de sucre, un peu de sel fin; si vous avez du coulis, mettez-en une cuillerée: que votre ragoût ne soit point clair, et servez sur les oreilles de veau.

Fressure de veau à la bourgeoise.— Hors-d'œuvre.

Prenez la fressure, qui comprend le mou, le cœur et la rate, que vous coupez par morceaux, faites-la dégorger dans l'eau froide et blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez-la après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet garni, passez-la sur le feu, et y mettez une pincée de farine: mouillez après avec du bouillon.

Quand le ragoût est cuit et assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait; faites lier sur le feu, et avant de servir mettez-y un filet de verjus.

Foie de veau de différentes façons.—Hors-d'œuvre.

Il se met communément cuire à la broche, piqué de petit lard: on sert dessous une sauce au petit-maître.

On le fait aussi cuire à la braise comme la langue de bœuf, piqué de gros lardons: quand il est cuit vous le servez aussi avec la même sauce.

Foie de veau à l'étuvée. —Entrée.

Prenez un foie bien blond, ôtez en les nerfs, et le coupez en tranches de l'épaisseur d'un doigt. Mettez fondre du beurre dans une poêle, et faites cuire dedans les morceaux de foie assaisonnés de sel et de poivre. Quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre; vous les retirerez après de la poêle, et les mettrez cuire avec du beurre, persil, ciboules, échalotes, une pointe d'ail, le tout haché et remué dans la

poêle. Mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec un demi-setier de vin; faites bouillir un instant la sauce, et servez avec un filet de vinaigre.

Foie de veau à la bourgeoise.—Hors-d'œuvre, ou entrée.

Coupez par tranches un foie de veau et le mettez dans une casserolle avec de l'échalote, persil, ciboules hachés, un morceau de beurre; passez-les sur le feu, et y mettez une petite pincée de farine. Mouillez avec un verre d'eau, autant de vin blanc, sel, gros poivre, et laissez bouillir une demi-heure. Delayez trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées de verjus, et quand le foie est cuit et qu'il reste peu de sauce, mettez-y la liaison, faites lier sans bouillir, et servez.

Vous pouvez encore le mettre d'une autre façon.

Après l'avoir coupé en tranches, vous le mettez dans une poêle sur le feu avec beaucoup d'échalotes hachées, un morceau de beurre, sel, gros poivre; faites-le cuire à petit feu, et avant de le servir, vous y mettrez une cuillerée à bouche de vinaigre.

Foie de veau à l'italienne.—Hors-d'œuvre ou entrée.

Coupez un foie de veau en filets fort minces, ayez du persil, ciboules, champignons, une demi-gousse d'ail, deux échalotes, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre. Prenez une moyenne casserolle, mettez dans le fond une couche de filets de foie de veau, et assaisonnez par-dessus avec du sel, gros poivre, huile fine, un peu de toutes vos fines herbes. Continuez de cette façon jusqu'à ce que vous ayez employé tout le foie, en l'assaisonnant à chaque couche, comme vous avez fait à la première; faites-le cuire à petit feu pendant une heure, et le retirez de la casserolle avec une écumoire; dégraissez la sauce, mettez-y un petit morceau de beurre manié de farine, avec une demi-cuillerée à bouche de verjus ou un filet de vinaigre. Faites lier la sauce sur le feu en la tournant avec une cuiller: si elle était trop courte, vous y ajouteriez un peu de jus. Mettez le foie dans la sauce pour le faire chauffer; dressez dans le plat que vous devez servir.

De la fraise et des pieds de veau ; manière de les accommoder. — Hors-d'œuvre.

Ils s'accommodent de la même façon, et souvent ensemble : la façon la plus commune et la plus pratiquée est au naturel.

Vous les faites blanchir et cuire dans un blanc de farine, comme il est expliqué ci-devant pour la tête de veau, et servez de même.

Fraise de veau de différentes façons. — Hors-d'œuvre.

Quand elle est cuite comme je viens de l'expliquer, vous pouvez la servir de différentes façons. Si vous voulez la servir frite, dégraissez-la et la coupez par petits bouquets ; trempez-la dans une pâte, faites-la frire, et, servez garnie de persil frit.

Cette pâte se fait en mettant dans une casserole deux poignées de farine, une cuillerée à bouche d'huile, du sel fin ; délayez votre pâte avec un demi-setier de vin blanc jusqu'à ce qu'elle coule de la cuiller sans être claire.

Vous la pouvez aussi servir avec différentes sauces.

Quand elle est cuite dans un blanc, dégraissez-la et la coupez par petits bouquets; faites-la bouillir à petit feu dans la sauce où vous la voulez servir : qu'elle soit d'un bon goût et bien dégraissée.

Beignets de fraise de veau. — Hors-d'œuvre.

Faites cuire une fraise de veau avec de l'eau, du sel, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, trois clous de girofle. Quand elle est cuite, mettez-la égoutter et la dégraissez ; coupez-la par petit bouquets et la mettez mariner une heure avec un peu de beurre, deux cuillerées de vinaigre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel, gros poivre. Faites tiédir la marinade ; ensuite vous retirerez tous les petits morceaux de fraise et les roulerez à mesure, en faisant tenir les fines herbes après. Quand ils seront froids, trempez-les dans de l'œuf battu, panez-les de mie de pain, et faites frire d'une belle couleur dorée.

Pieds de veau de plusieurs façons.—Hors-d'œuvre.

Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise. Si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits et égouttés, vous les servez chaudement avec du sel, gros poivre et vinaigre.

Si vous voulez les mettre en *fricassée de poulets*, coupez-les par morceaux, après qu'ils sont cuits, et les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle; passez-les sur le feu, et mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre : faites bouillir une demi-heure à petit feu. La sauce étant réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez-y trois jaunes d'œuf délayés avec une cuillerée de vinaigre et autant de bouillon; faites lier sans bouillir, et servez.

Si vous voulez les servir en *menus droits*, vous les accommodez de la même façon que les palais de bœufs.

Pieds de veau à la Camargo.—Hors-d'œuvre.

Prenez quatre pieds de veau, et faites les cuire dans de l'eau. Quand ils sont cuits et bien égouttés, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre, de l'échalote hachée, un verre de bouillon; faites-les mijoter une demi-heure à petit feu. Avant de servir vous y mettrez un anchois haché que vous délayez bien dans la sauce, une pincée de persil blanchi haché; et si la sauce n'a point assez d'acide, vous y remettrez encore un peu de verjus. Servez à courte sauce.

Pieds de veau à la Sainte-Menehould.— Hors-d'œuvre, ou entremets.

Fendez par le milieu avec le couperet quatre pieds de veau bien échaudés; ficelez-les et les mettez dans une marmite avec du bouillon bien gras, une cuillerée de saindoux, un poisson d'eau-de-vie, un bouquet de

persil, ciboules, deux gousses d'ail, trois cloüs de girofle, deux feuilles de laurier, thym, basilic, sel, poivre, une pincée de coriandre : faites les cuire à petit feu. Lorsqu'ils sont cuits, et qu'il n'y a que peu de sauce, mettez-les refroidir à moitié, et les retirez pour les paner de mie de pain ; arrosez légèrement le dessus de la mie de pain avec la même graisse ; faites-les griller de belle couleur, et vous les servez pour hors-d'œuvre, où entremets.

Pieds de veau frits.—Entrée.

Prenez quatre pieds de veau, que vous fendez en deux ; faites les cuire dans une eau blanche, qui se fait en délayant deux cuillerées de farine avec une pinte d'eau et du sel. Quand ils sont cuits, vous les mettez mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail, échalotes, persil, ciboules, thym, laurier, basilic. Quand ils ont pris du goût suffisamment, vous les retirez de la marinade, vous les farinez et les faites frire : servez garni de persil frit.

Usage des ris de veau, et comment les accommoder.

Ils entrent dans une infinité de ragoûts. Vous les faites dégorger dans l'eau tiède, et les faites blanchir un demi-quart d'heure dans de l'eau bouillante : vous les mettez dans tels ragoûts que vous jugez à propos. Ils se servent aussi piqués de petit lard et cuits à la broche, ou *en fricandeau et en tourte.*

Ris de veau à la pluche verte. — Hors-d'œuvre, ou entremets.

Prenez trois ou quatre ris de veau, suivant qu'ils sont gros; faites-les dégorger à l'eau tiède, et les faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraîche, ôtez le cornet, et laissez les gorges ; mettez cuire le ris et les gorges avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier et quelques feuilles de basilic, sel, poivre. Lorsqu'il sont cuits, passez la sauce au tamis; faites-la réduire si elle est trop longue, et mettez-y après une demi-cuillerée de verjus, avec gros comme une

noix de bon beurre manié d'une pincée de farine; faites lier sur le feu jusqu'à ce que la sauce ait la consistance d'une crême double. Mettez-y une bonne pincée de persil blanchi haché très-fin, dressez les ris de veau dans le plat, et la sauce par-dessus : servez pour hors-d'œuvre ou pour entremets.

Ris de veau à la lyonnaise.—Hors-d'œuvre, ou entremets.

Faites dégorger et blanchir trois ou quatre ris de veau; prenez une demi-livre de lard bien entrelardé, coupez-le en lardons, et le mettez dans une casserole pour le faire suer à petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque cuit; ensuite vous en larderez les ris de veau en travers; mettez-les dans une casserole avec du bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, cinq ou six feuilles d'estragon; point de sel. Faites cuire les ris de veau une demi-heure, passez leur cuisson dans un tamis, et la dégraissez : remettez-la sur le feu afin de la faire réduire en glace pour en glacer tout le dessus des ris de veau. Mettez un demi-verre de bouillon dans la casserole avec deux cuillerées à bouche de verjus; détachez ce qui reste dans la casserole, ensuite vous y mettrez gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs : faites lier sur le feu sans bouillir, et servez dessous les ris de veau pour hors-d'œuvre, ou pour entremets.

Ris de veau aux fines herbes.—Hors-d'œuvre, ou entremets.

Hachez très-fin un peu de fenouil, persil, ciboules, une petite pointe d'ail, deux échalotes; maniez toutes ces fines herbes avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel fin, gros poivre. Faites blanchir trois ou quatre ris de veau, piquez-les dans plusieurs endroits par dessus, pour y faire entrer le beurre avec toutes les fines herbes. Mettez les ris dans une casserole avec quelques bardes de lard par dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon; faites-les réduire à petit feu, qu'il ne fasse que mijoter. Qu'and ils seront cuits, dégraissez la sauce, qui doit être courte :

servez dessus les ris de veau. Si vous avez une cuillerée de coulis, vous la mettrez dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Ris de veau en caisse.—Hors-d'œuvre, ou entremets.

Prenez deux ris de veau, s'ils sont gros, ou trois petits; faites-les dégorger à l'eau tiède, et ensuite blanchir en les faisant bouillir dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure. Retirez-les à l'eau fraîche, ôtez-en le cornet, et coupez les ris et la gorge en petites tranches pour les mettre mariner avec de l'huile ou du lard fondu, persil, c boules, champignons, une échalote, le tout haché, sel, gros poivre. Il faut faire sept ou huit petites caisses de papier de la lougeur de trois doigts, que vous frottez en dessous avec de l'huile; mettez les ris de veau avec tout leur assaisonnement dans les caisses, et les mettez sur le gril avec une feuille de papier huilée dessous: faites cuire sur un très-petit feu de cendre chaude pendant une demi-heure. Ayez attention que le feu ne prenne pas au papier, ce que vous empêcherez en battant un peu le feu avec la pelle, s'il était trop fort. Quand ils sont cuits, mettez-y légèrement un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc.

Ris de veau en escalope.—Hors-d'œuvre, ou entremets.

On prend deux ris de veau bien dégorgés dans de l'eau, et ensuite blanchis deux bouillons à l'eau bouillante; bien égouttés, on les coupe en tranches fort minces pour les arranger sur un grand plat, avec persil, ciboules, échalotes, champignons, quelques feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine; un quart-d'heure avant de servir, on les met sur le feu: cuits d'un côté, on les retourne pour les achever de cuire. On les sert avec une bonne sauce et un jus de citron.

Ris de veau en hatelet.—Hors-d'œuvre, ou entremets.

Coupez un quarteron de petit lard en petites tranches fines et carrées de la largeur d'un doigt; faites-les suer dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites. Vous avez deux ris de veau dé-

gorgés et blanchis, que vous coupez en dés; mettez-les dans la casserole avec du petit lard, persil, ciboules, champignons, une échalote, une pointe d'ail, le tout haché; passez le tout ensemble sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec du bouillon, et faites bouillir une demi-heure, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce. Si le petit lard n'a pas assez salé le ragoût, vous y mettrez un peu de sel avec du gros poivre: ne le dégraissez point. Quand il est presque cuit, mettez-y quatre jaunes d'œufs crus, faites lier sur le feu sans qu'il bouille, et que la sauce soit si épaisse qu'elle s'attache à la viande: ôtez-le du feu. Etant à moitié refroidi, vous embrochez le tout dans un petit hatelet d'argent ou de petites brochettes de bois; faites-y tenir toute la sauce. Panez-les à mesure avec de la mie de pain, et les faites griller à petit feu d'une belle couleur dorée: servez à sec pour entremets.

Ris de veau frits.—Hors-d'œuvre, ou entremets.

Ayez deux ris de veau un peu gros, faites-les dégorger à l'eau tiède pendant une heure, et les faites blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraîche pour couper chaque morceau en trois, et mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de farine, avec un demi-verre de vinaigre, un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gousse d'aïl, deux échalotes, trois ou quatre ciboules, une pincée de persil, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre. Faites tiédir la marinade, en remuant le beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu; ensuite vous y mettez les ris de veau, et les ôtez du feu pour les laisser mariner une heure et demie ou deux heures. Mettez-les égoutter, essuyez avec un linge, farinez-les, et les faites frire de belle couleur. Lorsqu'ils sont retirés, vous jetez du persil dans la friture pour le faire frire bien vert et croquant, que vous servez autour des ris. Toutes sortes de marinades se font de même.

Ris de veau en ragoût. — Entremets.

Prenez un gros ris de veau que vous faites dégorger

et blanchir; coupez-les en cinq ou six morceaux, et le mettez dans une casserole, avec des champigoons, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, deux clous de girofle, une demi-gousse d'ail. Passez-les sur le feu, et y mettez ensuite une pincée de farine; mouillez avec un verre de bon bouillon et un demi-verre de vin blanc; assaisonnez de sel, gros poivre; et faites bouillir à petit feu une demi-heure; dégraissez-le, et y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis. Ce ragoût vous sert à garnir toutes sortes d'entrées de viandes et des tourtes. Si c'est pour une tourte, il faut faire la sauce un peu plus grande. Il vous sert aussi pour entremets: pour lors il faut du riz, et à la place de coulis, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, et dégraissez moins le ragoût. Faites lier sur le feu sans qu'il bouille, de crainte qu'il ne tourne: servez à courte sauce, et y ajoutez un petit filet de vinaigre, s'il n'a point assez d'acide.

Du rognon de veau: il tient à la longe.

Quand il est cuit à la broche, on s'en sert à faire des farces. Vous le hachez aveo la graisse, et mettez persil, ciboules, champignons hachés séparément; vous liez cette farce avec des jaunes d'œuf, et l'assaisonnez de bon goût.

Vous vous servez de cette farce à faire *des rôtis*, *des tourtes*, *cannelons*, et pour les ragoûts où vous avez besoiu de farces, vous en faites aussi de *omelettes.*

Hachis de toutes sortes de viandes—Hors-d'œuvre.

Prenez telle viande de boucherie que vous voudrez, volaille ou gibier cuit à la broche, et mêlez-en même plusieurs ensemble, si vous n'en avez point assez d'une même sorte; hachez-les très-fins et mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboules, deux échalotes hachées très-fin; passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine; mouillez avec un demi-verre de bouillon et autant de jus, sel, gros poivre. Faites bouillir un quart d'heure, et mettez-y ensuite la viande pour la faire chauffer sans qu'elle bouille, de crainte qu'elle ne se racornisse; ou si vous vouliez qu'elle bouille,

au cas que votre viande soit dure, il faut faire au moins bouillir une heure à très-petit feu; et pour lier la sauce, vous y ajouterez un peu de coulis. Si vous n'en avez point, vous y mettrez deux pincées de chapelure de pain bien fine. En servant le hachis, pour la bonne mine, vous y mettrez autour des croûtons de pain frit, comme aux épinards.

Longe de veau de plusieurs façons. — Grosse entrée.

La longe de veau se sert pour grosse pièce de milieu. Faites-la cuire à la broche enveloppée de papier. Quand elle est bien cuite, servez dessous une poivrade; ou pour le mieux, si vous voulez, piquez le dessus de petit lard : servez avec la même sauce. Le quasi se prépare de la même façon.

Quasi de veau à la crême. — Grosse entrée.

Mettez dans un vaisseau juste à la grandeur du quasi une pinte de lait avec un bon morceau de beurre manié de farine, deux gousses d'ail, quatre échalotes, persil, ciboules, une feuille de laurier, thim, basilic, quatre clous de girofle, deux ognons en tranches, sel, poivre, faites tiédir cette marinade, et la remuez sur le feu jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Otez-la du feu pour y mettre le quasi, et lui faire prendre goût pendant douze heures; ensuite vous l'égoutterez, et, bien essuyé, couvrez-le d'un papier bien beurré. Faites-le cuire à la broche, et le servez avec une sauce piquante de cette façon : passez sur le feu deux ognons en tranches avec un morceau de beurre. Quand il est bien coloré, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec du bouillon, deux cuillerées de vinaigre, un verre de coulis, sel, poivre; faites bouillir un quart d'heure, dégraissez-la, et la passez au tamis : servez dessous le quasi.

La longe et le cuisseau se préparent de même, à cette différence qu'il faut larder le dernier de gros lard.

Quasi glacé. — Entrée.

Pour le glacer, vous le piquez de petit lard, et le faites cuire de la même façon que le fricandeau à la bourgeoise, que vous trouverez ci-après.

Quasi à la daube. — Entremets froid.

Vous l'assaisonnez et le faites cuire comme le dindon à la daube. Toutes sortes de daubes se font de même.

Quasi à l'étouffade.—Entrée, ou entremets froid.

Faites-le comme la rouelle de veau, entre deux plats. Si vous voulez le servir froid, vous n'y mettrez point de coulis, et réduirez la sauce très-courte pour qu'elle se mette en gelée.

Épaule de veau ; comment l'accommoder.

Elle se sert ordinairement cuite à la broche dans son jus, avec une poivrade liée, que vous trouverez à l'article des *Sauces.*

Épaule de veau à la bourgeoise.—Grosse entrée.

Mettez une épaule de veau dans une terrine avec un demi-setier d'eau, deux cuillerées de vinaigre, sel, gros poivre, persil, ciboules, deux gousses d'ail, une feuille de laurier, deux ognons et deux racines coupés en tranches, trois clous de girofle, un morceau de beurre ; couvrez la terrine avec un couvercle, et bouchez les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau. Mettez cuire au four pendant trois heures ; ensuite vous dégraissez la sauce pour la passer au tamis : servez sur l'épaule.

Poitrine de veau de différentes façons.

Elle se met en fricassée de poulets. Vous la coupez par morceaux, que vous faites dégorger dans l'eau, et la faites blanchir. Passez-la sur le feu avec un morceau de beurre ; un bouquet garni, des champignons, mettez-y une pincée de farine, et mouillez de bouillon. Quand elle est cuite et dégraissée, liez-la de trois jaunes d'œuf délayés avec un peu de lait : mettez un filet de verjus en servant.

Elle se met aussi aux choux avec petit lard. Vous la coupez par morceaux et la faites blanchir. Faites aussi blanchir un chou et un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne. Vous ficelez après chacun en son particulier, et faites cuire le tout ensemble avec un bon bouillon : n'y mettez point de sel par rapport au petit lard. Quand le tout est cuit, retirez le chou

et la viande, que vous dressez dans la terrine que vous devez servir. Dégraissez le bouillon où vous avez fait cuire la viande, mettez y un peu de coulis, et faites réduire la sauce si elle est trop longue : goûtez si elle est de bon goût, et servez dans la terrine sur la viande.

Vous pouvez aussi la servir en fricandeau ou cuite à la braise, avec un ragoût de pointes d'asperges. Les tendrons sont excellens aux petits pois.

Tendrons de veau aux petits pois.—Entrée.

Vous coupez les tendrons que vous faites blanchir, et les mettez dans une casserole avec les petits pois, un morceau de beurre, un bouquet ; passez-les sur le feu, et mouillez de bon bouillon : ajoutez y un peu de coulis. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de sel, et gros comme une noisette de sucre : servez à courte sauce.

Poitrine de veau au roux.—Entrée.

Prenez une poitrine de veau, que vous coupez par morceaux comme la précédente, ou la laissez entière. Vous faites un roux avec un petit morceau de beurre, une cuillerée de farine. Quand il est roux de belle couleur, mettez-y une chopine d'eau ou du bouillon, et ensuite le veau, que vous faites cuire à petit feu ; assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni, une demi-cuillerée de vinaigre. Quand la viande est cuite, dégraissez la sauce, et servez à courte sauce.

Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder de même au roux.

Les pigeons au roux se font de la même façon.

Tendrons de veau au vert-pré.—Entrée.

Prenez une poitrine de veau, et en coupez les tendrons en morceaux égaux, de la largeur d'un doigt. Faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail ; passez-les sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec du bouillon, et assaisonnez de sel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les tendrons soient cuits,

et qu'il ne reste presque plus de sauce. Ne dégraissez qu'à moitié. Prenez deux poignées d'oseille, ôtez-en les queues, et lavez-la bien ; pressez-la fort pour qu'il ne reste point d'eau. Mettez-la dans un mortier pour la piler très-fin ; ensuite vous la pressez de nouveau pour en tirer au moins un demi-verre de jus ; passez-les au tamis, et vous en servez pour délayer trois jaunes d'œufs. Mettez cette liaison dans les tendrons, et faites lier sur le feu sans bouillir, comme une fricassée de poulets. Si la sauce se trouve trop liée, vous y mettez un peu de bouillon.

Poitrine de veau au basilic.—Entrée.

Vous la coupez par morceaux de la largeur d'un pouce ; faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante, et la mettez cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, poivre. Quand elle est cuite, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit partout attachée à la viande. Retirez la viande de la casserole sur une assiette pour la mettre refroidir ; ensuite vous trempez chaque morceau dans de l'œuf battu comme une omelette. Panez-les à mesure avec de la mie de pain ; faites-les frire de belle couleur, et servez garni de persil frit.

Vous pouvez faire la même chose avec une poitrine en ragoût qui a déjà été servie, et même, avec les restes d'une fricassée de poulets et de pigeons.

Poitrine farcie.—Entrée.

Il faut qu'elle soit coupée exprès, c'est-à-dire, que toute la peau tienne après la poitrine : alors vous mettrez entre la peau et les tendons telle farce de viande que vous jugerez à propos. Cousez la peau pour que la farce ne tombe pas. Vous la ferez cuire à la broche ou à la braise ; servez-la avec telle sauce ou ragoût de légumes que vous voudrez, comme à la farce, aux laitues, aux petits pois, aux cornichons, aux races, etc.

Poitrine à l'allemande.—Entrée.

Après l'avoir fait blanchir, vous la mettrez cuire entière avec un peu de bouillon, un demi-verre de vin

blanc, un bouquet garni de fines herbes, sel, poivre. Quand elle est cuite, vous la dressez sur le plat, et renversez la peau sur les côtés pour laisser les tendrons à découvert. Versez par-desssus une sauce à l'allemande qui se fait avec un peu de coulis, câpres, anchois, deux foies de volaille cuits, persil blanchi, une échalote, le tout hâché très-fin; faites bouillir un instant, et y mettez un peu de gros poivre. Si vous voulez une sauce plus simple, prenez la cuisson de la poitrine, que vous dégraissez et passez au tamis, mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié de farine, avec une pincée de persil blanchi et haché : faites lier sur le feu.

Tendrons de poitrine à l'allemande. — Entrée.

Après les avoir coupés par morceaux, faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante et les mettez après dans une casserole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricassée de poulets. Lorsque vous êtes prêt à servir, que la liaison est faite, vous y mettez une pincée de persil blanchi haché très-fin.

Poitrine à la braise.—Entrée.

Il faut la faire cuire dans une bonne braise, bien assaisonnée, et vous la servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pois. — Entrée.

Coupez une poitrine de veau par morceaux de la longueur d'un doigt; faites-la blanchir et cuire avec du bon bouillon, une demi-livre de petit lard coupé en tranches, un bouquet de fines herbes, une gousse d'ail, peu de sel; pendant qu'elle cuit, vous faites aussi cuire un demi-litron de lentilles ou de pois secs, avec de l'eau et du bouillon. Quand ils sont bien cuits, vous les passez en purée au travers d'une étamine. Si c'est une purée de pois, avant de la passer vous aurez une poignée d'épinards cuits à l'eau, pressés et pilés, que vous mettrez dans les pois pour que la purée en soit verte, et les passerez ensuite, en la mouillant avec la cuisson des tendrons pour donner du corps à la purée; aprés vous mettrez les tendrons et le petit lard dans la purée :

faites réduire sur le feu si la purée était trop claire. Servez dans une terrine.

Du collet de veau ou carré.—Entrée.

Le collet de veau ou carré se met de bien des façons. Vous le coupez par côtes et ôtez les os d'en bas ; il faut laisser la côte. Vous le servez cuit sur le gril comme les côtelettes de mouton.

Côtelettes de veau à la poêle.—Entrée.

Il faut couper le collet par côtes, en ôter les os, et ne laisser que la côte. Mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, persil, ciboules, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très-fin, une tranche de citron : la peau ôtée, couvrez avec des bardes de lard ; faites-les cuire à petit feu sur la cendre chaude. Quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, essuyez-les de leur graisse, et les dressez dans le plat que vous devez servir. Otez la tranche de citron qui est dans la casserole, et mettez dedans un peu de coulis : dégraissez la sauce, mettez-la sur le feu, et la servez dessus les côtelettes.

Vous pouvez faire plusieurs entrées à la poêle de cette façon.

Côtelettes de veau à la Guienne.—Entrée.

Coupez un carré de veau en côtelettes un peu épaisses: il faut les parer, en ôtant les os d'en bas, et ne laisser que la côte. On les larde de filets d'anchois, de jambon et de cornichons, pour les faire cuire entre deux bardes avec un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon sans sel, un bouquet de persil, ciboules, deux échalotes, trois ou quatre feuilles de basilic. La cuisson faite, on prend le fond de la sauce, sans la dégraisser, que l'on délaie avec trois jaunes d'œufs : on la fait lier sur le feu comme pour une fricassée de poulets. pour la servir sur les côtelettes.

Côtelettes de veau à la marmotte.—Entrée.

On coupe les côtelettes fort épaisses, bien appropriées, lardées d'anchois et de lard ; on les arrange dans une casserole avec quatre ou cinq gros oguons entiers, un

bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, basilic, deux clous de girofle, douze grains de coriandre; on les fait bouillir a très-petit feu dans leur jus avec deux cuillerées à bouche d'eau de vie. La cuisson faite, on les sert avec les ognons et le fond de la sauce.

Côtelettes de veau à la cuisinière. — Entrée.

Coupez un carré de veau en côtelettes, et les appropriez. Mettez dans le fond d'une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches, un peu de beurre, et les côtelettes dessus; faites-les cuire à petit feu dans leur jus, en les retournant souvent. Lorsqu'elles sont cuites, vous les dressez dans le plat que vous devez servir, les morceaux de petit lard dessus. Mettez dans la casserole de leur cuisson une liaison de trois jaunes d'œufs avec du bouillon, du persil blanchi haché, et une échalote aussi hachée; détachez tout ce qui peut tenir à la casserole, faites lier sur le feu, et y mettez après un filet de vinaigre, un peu de gros poivre: servez sur les côtelettes. Vous y mettez un peu de sel s'il en est besoin, et si le petit lard n'est point assez salé.

Côtelettes de veau au vert-pré. — Entrée.

Mettez des côtelettes de veau dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier. Passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc; assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire à petit feu, et dégraissez la cuisson. Faites réduire à courte sauce, et mettez-y gros comme un doigt de bon beurre manié de farine, avec une bonne pincée de cerfeuil blanchi, haché de deux ou trois coups de couteau; faites lier la sauce: en servant, mettez un jus de citron ou un filet de vinaigre.

Côtelettes de veau grillées. — Hors-d'œuvre, ou entremets.

Coupez un carré de veau en côtelettes, et les parez proprement, sans être trop longues. Mettez-les mariner une heure, avec sel, gros poivre, champignons, persil, ciboules, une petite pointe d'ail, du beurre un peu chaud; ensuite vous faites tenir la marinade après les côtelettes, en les panant avec de la mie de pain. Mettez-les griller à

petit feu, en les arrosant avec le restant de la marinade. Quand elles sont cuites de belle couleur, servez dessous une sauce de jus clair avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre : vous pouvez encore les servir sans sauce.

Côtelettes de veau au petit lard. — Entrée.

Prenez un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le par tranches, et le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf. Faites un peu rissoler le lard, et y mettez des côtelettes de veau pour les y faire cuire, en les rissolant à petit feu avec le beurre. Ayez soin de les retourner de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; ôtez-les de la casserole avec le petit lard pour les mettre sur une assiette. Otez la moitié de la graisse, et mettez dans la casserole deux échalotes, une pincée de persil haché, peu de sel, gros poivre ; mouillez avec un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon ou de l'eau. Faites bouillir et réduire à moitié ; remettez-y les côtelettes avec le petit lard, et une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon : faites lier sur le feu sans bouillir. En servant, mettez-y un filet de vinaigre.

Côtelettes en papillottes. — Hors-d'œuvre, ou entrée.

Coupez les côtelettes un peu minces, et les mettez dans des carrés de papier blanc, avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, échalotes, le tout haché très-fin, avec de l'huile ou du beurre. Tortillez le papier autour de la côtelette, et laissez sortir le bout. Beurrez le papier en dehors, faites-les cuire à petit feu sur le gril ; après avoir mis une feuille de papier beurrée dessous les côtelettes : servez avec le papier qui les enveloppe.

Carré de veau à la bourgeoise. — Hors-d'œuvre, ou entremets.

Coupez une demi-livre de lard en lardons, et les mêlez avec persil, ciboules, une petite pointe d'ail, une feuille de laurier, thym, basilic, le tout haché comme en poudre, sel, gros poivre. Lardez avec tout le filet d'un carré de veau, après avoir coupé les os qui sont au bas du filet. Mettez-le dans une terrine ou petite marmite avec une barde de lard dans le fond, quelques tranches d'ognons, zestes de carottes et panais. Faites-le

suer une demi-heure sur un petit feu, ensuite vous le mouillerez avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie : faites-le cuire à petit feu. La cuisson faite et la sauce courte, dégraissez-la pour la servir sur le carré. Si vous voulez servir ce carré froid en façon de bœuf à la mode, dressez-le sur le plat, la sauce par-dessus sans la dégraisser : mettez refroidir. Vous pouvez servir de la même façon des côtelettes de veau.

Carré de veau à la broche aux fines herbes. — Entrée.

Lardez tout le filet d'un carré de veau ; après l'avoir paré proprement, mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures avec persil, ciboules, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, basilic, deux échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, muscade râpée, et un peu d'huile. Quand il aura pris goût, embrochez le carré, mettez par-dessus tout son assaisonnement, et l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées ; ficelez-le de façon que les petites herbes ne puissent point sortir, et faites-le cuire à petit feu. La cuisson faite, ôtez le papier, et enlevez avec le couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier et la viande, pour les mettre dans une casserole avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, gros poivre ; faites lier sur le feu pour servir dessous le carré. Avant de lier la sauce, il faut faire fondre un peu de beurre, et y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le dessus du carré, et les paner de mie de pain : faites prendre une belle couleur. Vous pouvez encore le servir sans être pané, si vous êtes indifférent pour la bonne mine.

Coulis bourgeois et autres.

Pour faire les coulis bourgeois, mettez dans le fond d'une petite casserole des petits morceaux de lard et de la rouelle de veau suffisamment, suivant la quantité que vous voulez tirer de coulis.

Pour le faire bon, mettez une livre pour un demi-setier ; vous vous réglerez là-dessus. Mettez après deux ou trois ognons, autant de racines ; mettez la casserole bien couverte sur un petit feu, pour que la viande ait le temps de jeter son jus ; faites-la aller ensuite à plus grand feu ;

jusqu'à ce que la viande soit prête à s'attacher ; pour lors vous la faites aller à petit feu pour que la viande s'attache doucement dans la casserole, et vous fasse un beau gratin. Vous retirez ensuite votre viande et vos légumes sur une assiette, et mettez dans la casserole un morceau de beurre, et de farine, suivant la quantité que vous voulez tirer du coulis, *plein une cuiller à bouche pour un demi-setier*. Tournez sur le feu jusqu'à ce que le roux soit beau, et vous mouillerez ensuite avec du bouillon chaud. Vous remettrez dedans la viande que vous avez tirée, pour la faire cuire encore deux heures à très-petit feu ; dégraissez souvent le coulis. Quand il sera fini, vous le passerez à l'étamine ou dans un tamis, pour vous en servir à tout ce que vous jugerez à propos.

Pour que votre coulis soit bien fait, il doit être d'une belle couleur canelle, ni trop clair ni trop épais, et qu'il ne sente point l'attaché ; c'est à quoi il faut s'appliquer, parce qu'un coulis manqué fera que vous n'aurez pas d'honneur de votre repas.

Voilà la façon de toutes sortes de coulis que vous voudrez faire ; il n'y a que le changement de viande que vous mettez dedans qui en change le nom ; mais tel coulis que vous tirerez, il faut toujours du veau avec.

Vous faites aussi du jus de veau, en mettant dans le fond d'une casserole un peu de lard, quelques tranches d'ognons et des morceaux de veau minces par-dessus, que vous faites suer à très-petit feu, et attacher ensuite sans brûler : vous mouillez avec du bouillon. Faites-le bouillir une demi-heure ; ensuite vous le passerez au tamis ; et vous vous en servirez à ce que vous jugerez à propos.

Toutes les sortes de jus se font de la même façon.

Rouelle de veau à la couenne. — Entrée.

Prenez de la rouelle de veau, que vous couperez par morceaux en tranches, et les piquez de lard. Assaisonnez de sel, gros poivre, persil, ciboules, échalotes, une pointe d'ail, le tout haché. Prenez de la couenne de lard nouveau qui ne sente rien, et la coupez par morceaux ; mettez dans une terrine un lit de tranches de veau et un lit de couenne, et continuez jusqu'à la fin ; mettez ensuite un demi-verre d'eau et autant d'eau-de-vie ; faites cuire

sur des cendres chaudes quatre ou cinq heures, et servez comme du bœuf à la mode.

Rouelle de veau à la crême.—Hors d'œuvre.

Prenez de la rouelle de veau que vous coupez en plusieurs morceaux de la grosseur de la moitié d'un œuf, lardez chaque morceau en travers avec du gros lard; assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboules, champignons, le tout haché. Mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre; passez-les sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine mouillée avec du bouillon et un verre de vin blanc: faites cuire et réduire à courte sauce. En servant, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême: faites lier sur le feu sans bouillir.

Pain de veau.—Entrée.

Prenez une livre de rouelle de veau, autant de graisse de bœuf, que vous hacherez ensemble; mettez-y persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel, poivre, deux œufs crus entiers, un poisson de crême. Foncez une poupetonnière avec des bardes de lard, et mettez votre farce dedans. Si vous avez un ragoût de viande ou de légumes qui soit cuit et refroidi, vous pouvez le mettre dans le milieu de la farce: couvrez de bardes de lard et faites cuire au four. Quand il cuit, retirez-le doucement de la poupetonnière pour ne le pas rompre; faites un trou dans le milieu pour y mettre une bonne sauce claire et un peu piquante.

Rouelle de veau entre deux plats.—Entrée.

Vous prenez un morceau de rouelle de veau, le plus épais que vous pouvez pour faire un bon plat; lardez-le de gros lard, avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre. Mettez le veau dans une casserole bien couverte, et faites-le cuire dans son jus avec un ognon, deux racines. Quand il est cuit à très-petit feu, dégraissez-le peu de sauce qu'il a rendu et la servez sur votre morceau de veau. Si vous avez du coulis, vous pouvez en mettre dans la sauce, elle n'en sera que meilleure.

Fricandeau de veau à la bourgeoise.—Entrée.

Prenez une tranche de rouelle de veau épaisse de deux

doigts, que vous piquez par dessus avec du petit lard; faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante et la mettez après cuire avec du bouillon, un bouquet garni. Quand elle est cuite, retirez-la de la casserole pour bien dégraisser la sauce; passez cette sauce dans une autre casserole avec un tamis; et la faites réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus. Vous y mettez après votre fricandeau pour le glacer. Quand il sera bien glacé du côté du lard, dressez-le sur le plat que vous devez servir. Détachez sur le feu ce qui est dans la casserole, en y mettant un peu de coulis et très-peu de bouillon : goûtez si cette sauce est de bon goût, et servez dessous le fricandeau.

Toutes sortes de fricandeaux se font de même.

Noix de veau aux truffes à la bonne femme.—Entrée.

Prenez trois noix de veau, que vous unissez, en ôtant légèrement la viande qui empêche la bonne mine. Il faut les larder partout avec des lardons de lard et de truffes, tous les deux maniés ensemble avec du sel fin, persil, ciboules et truffes hachés : faites-les cuire avec bon bouillon. Quand elles sont cuites et la sauce bien dégraissée, mettez-y deux cuillerées de coulis; faites réduire la sauce, qu'elle ne soit ni trop courte ni trop longue, et la servez sur les noix de veau.

Paupiettes.—Hors-d'œuvre, ou entrée.

Vous coupez des tranches de veau de la largeur de deux doigts, longues au moins de trois; vous les aplatissez avec le couperet pour qu'elles ne soient pas plus épaisses qu'un petit écu. Mettez sur chaque tranche de la farce de telle viande que vous voudrez, ou bien un godiveau, que vous faites avec un peu de rouelle de veau, autant de graisse de bœuf, un peu de persil, ciboules, une échalote. Lorsque le tout est haché très-fin, vous y mettez deux jaunes d'œufs, une demi-cuillerée à bouche d'eau-de-vie, sel, poivre. Étendez-la sur les paupiettes, et les roulez; mettez sur chaque paupiette une barde de lard, et les ficelez : faites-les cuire à la broche enveloppées de papier. Quand elles seront cuites, panez le d ssus de bardes, et leur faites prendre une belle

couleur dorée avec un feu clair : servez une sauce d'un jus clair, assaisonnée d'un bon goût.

Paupiette à la braise.—Hors-d'œuvre, ou entrée.

Faites vos paupiettes de la même façon que les précédentes, à cette différence, qu'au lieu de mettre vos bardes de lard dessus, vous les mettez dans le fond d'une casserole. Arrangez vos paupiettes sur les bardes; faites-les cuire à très-petit feu avec un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, et un peu de sel, gros poivre. La cuisson faite, dressez-les dans le plat que vous devez servir, dégraissez la sauce de leur cuisson, passez-la au tamis, et la servez dessus.

Brezoles.—Hors-d'œuvre, ou entrée.

Coupez de la rouelle de veau le plus mince que vous pourrez, de la largeur d'un doigt, et suffisamment pour garnir le plat que vous devez servir. Ayez du persil, ciboules, échalotes hachés très-fin; prenez une casserole, mettez dans le fond un peu d'huile ou du beurre avec des fines herbes hachées, sel, gros poivre. Arrangez dessus un lit de rouelle de veau mince; après vous recommencerez à mettre des fines herbes, du beurre ou de l'huile, sel, gros poivre. Remettez de la rouelle de veau dessus, et continuez de cette façon jusqu'à définition. Garnissez le dessus avec des bardes de lard, ou une feuille de papier blanc; couvrez la casserole; faites cuire à très-petit feu sur la cendre chaude pendant une heure et demie. A moitié de la cuisson, vous y mettez un demi-verre de vin blanc. Quand elles seront cuites vous les servirez avec le fond de leur sauce bien dégraissé.

Noix de veau à la Chantilly.—Hors-d'œuve, ou entrée.

Elles se font en coupant de la rouelle de veau de la même façon que pour les paupiettes, à cette différence qu'il ne faut point de farce. Vous les assaisonnez d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalotes, champignons, le tout haché. Roulez-les, et les enfilez dans un hatelet; faites-les cuire à la broche : vous les servirez avec une sauce claire assaisonnée de bon goût.

De la moelle dite amourette.—Entrée.

La moelle qu'on appelle amourette se sert marinée et frite pour entremets. *Voyez cervelle de bœuf frite*

Queues de veau de plusieurs façons.—Entrée.

Elles se servent en hochepot, comme la queue de bœuf, avec cette seule différence qu'il faut mettre les légumes en même temps que la viande, parce que le veau n'est pas dur à cuire.

Les queues de veau se mettent aussi, étant cuites à la braise, comme la langue de bœuf, avec différens ragoûts de légumes.

Queues de veau à la Sainte-Menehould.—Hors-d'œuvre, ou entrée.

Prenez trois queues de veau que vous coupez en deux; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, et mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon bien gras, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, poivre, une carotte, un panais; faites bouillir jusqu'a ce qu'elles soient cuites, et qu'il reste très-peu de sauce. Retirez-les pour les refroidir; passez la sauce dans un tamis clair, pour que la graisse passe avec : il faut qu'il n'en reste qu'environ un bon demi-verre. Mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs délayés avec une bonne pincée de farine, et faites-la lier sur le feu, qu'elle soit un peu épaisse; ensuite vous y trempez les queues de veau, et les panez à mesure avec de la mie de pain. Mettez-les sur le plat que vous devez servir, et leur faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière : servez-les avec une sauce piquante, comme la première, que vous trouverez à l'article des *Sauces*.

Preparées de cette façon, vous pouvez les faire griller et les servir avec la même sauce.

Queues de veau aux choux et au petit lard.—Entrée.

Prenez deux queues de veau, que vous coupez en deux; faites-les blanchir un instant avec une demi-livre de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne; après vous ferez aussi blanchir la moitié d'un gros chou

coupé en quatre morceaux. Quand il aura blanchi un quart d'heure, retirez-le à l'eau fraîche, et le pressez bien. Ôtez les trognons et les ficelez; ficelez aussi les queues avec le petit lard; mettez le tout dans une petite marmite, et ajoutez-y un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, trois clous de girofle, un petit morceau de muscade: mouillez avec du bouillon, un peu de sel, gros poivre. Faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les queues soient cuites; retirez le tout de la marmite pour l'égoutter; et l'essuyez de sa graisse; dressez les queues entremêlées de choux et de petit lard. Mettez par-dessus du coulis, ce qu'il faut pour une sauce dans une casserole avec un peu de beurre, peu de sel, gros poivre; faites lier sur le feu et versez sur les choux et la viande. Si vous n'avez point de coulis, prenez un peu de la cuisson des choux, que vous passez au tamis, et bien dégraissée, mettez-la dans une casserole avec un peu de beurre manié de farine: faites lier sur le feu. Si vous voulez servir dans une terrine, il faut que la sauce soit plus grande.

Casserole.— Entrée.

Faites cuire aux trois quarts une demi-livre de riz dans une petite marmite avec du bouillon, du lard fondu. Quand il est presque cuit, bien épais et fort gras, mettez-en de l'épaisseur de deux écus dans le fond du plat que vous devez servir, qui doit être d'argent ou d'une faïence qui aille au feu. Mettez sur le ris telle viande que vous jugerez à propos, ou même plusieurs mêlées ensemble. Il faut qu'elles soient cuites dans une bonne braise, et assaisonnées de bon goût. Couvrez tout le dessus avec du riz, de façon que l'on ne voie point la viande. Unissez avec un couteau, mettez votre plat sur de la cendre chaude, et couvrez avec un couvercle de tourtière, un bon feu dessus: vous le laisserez jusqu'à ce que le riz soit d'une belle couleur dorée. Avant de servir, penchez le plat pour en ôter la graisse qu'il peut y avoir, et servez à sec, ou si vous voulez, vous pouvez y mettre une petite sauce dans le fond; vous pouvez encore servir de cette façon toutes sortes de ragoûts qui vous ont déjà servi, pourvu que la sauce en soit très-courte.

CHAPITRE VI.

DU COCHON, ET DE SON UTILITÉ.

Le cochon est d'un goût fort agréable, et on ne saurait travailler la cuisine à son point sans en faire usage ; cependans j'en userai peu, parce que sa chair est nourrissante, difficile à digérer, et lâche le ventre.

Comme tout sert dans le cochon ; j'en ferai un petit abrégé, pour contenter ceux qui n'en craignent pas la nourriture.

De la tête de cochon —Gros entremets.

Elle se met en hure de sanglier.

Faites-la brûler à un feu clair sur le fourneau bien ardent, et la frottez à force de bras avec une brique, et ensuite avec un couteau.

Après qu'elle est nettoyée, désossez-la à moitié, sans en ôter la peau, et piquez-la en dedans avec du gros lard : assaisonnez de sel, épices mêlées, persil, ciboules, champignons, ail, le tout haché.

Enveloppez la avec un linge blanc, ficelez-la et la faites cuire dans une bonne braise faite avec bouillon, vin rouge, un gros bouquet garni, ognons, racines, sel et poivre.

Quand elle est cuite, laissez-la refroidir dans sa braise, et la conservez sur une serviette, pour entremets du milieu.

Fromage de cochon.—Gros entremets froid.

Prenez une tête de cochon bien nettoyée, désossez-la à forfait, et levez toute la chair et le lard, sans couper la coueune, en filets très-minces ; faites en autant du lard ; mettez le maigre à part sur un plat bien étendu, et le gras dans un autre. Coupez les oreilles aussi en filets ; assaisonnez le tout des deux côtés avec du sel fin, du gros poivre, thym, laurier, basilic, six clous de girofle, deux pincées de coriandre, la moitié d'une muscade, le tout haché très fin, deux gousses d'ail, quatre échalotes aussi hachées, une demi-poignée de persil en feuilles entières. Mettez la peau

de la hure dans une casserole ronde, arrangez tous vos filets de viande en mettant un lit de viande et quelques tranches de jambon, si vous en avez, des feuilles de persil arrangées proprement : continuez de cette façon jusqu'à la fin. Vous coudrez la couenne, en la plissant comme une bourse ; enveloppez-la d'un torchon blanc que vous serrez fort avec de la ficelle. Mettez ce fromage dans une marmite juste à sa grandeur, pour le faire cuire pendant six ou sept heures avec du bouillon, une pinte de vin blanc, de l'ognon, racines, thym, laurier, basilic, une gousse-d'ail, sel, poivre. Lorsqu'il sera cuit, vous l'égoutterez, et le mettrez dans un vaisseau juste à sa grandeur et bien rond. Couvrez le avec un couvercle et un poids très-lourd dessus, pour lui faire prendre la forme que vous voulez jusqu'à ce qu'il soit froid : vous le servirez pour gros entremets.

Des oreilles, de la langue et des pieds de cochon. — Entremets.

Les oreilles se font cuire à la braise, qui se fait comme celle pour la tête. Quand elles sont cuites, il faut les paner et les faire griller : servez les à sec. L'on en fait aussi des menus droits. *Voyez palais de bœuf en menus droits, et les faites de même.* Elles sont encore bonnes salées et fumées. La langue se met à la braise avec des sauces piquantes, et pour le mieux, elle se mange salée et fumée. Les pieds s'accommodent comme les oreilles.

Des fressure, panne, crépine et boyaux.

Les boyaux servent à faire toutes sortes de boudins, andouilles et saucisses.

La fressure peut s'accommoder de la même façon que la fressure de veau.

La panne sert à faire du saindoux, des saucisses, et beaucoup de différentes farces.

La crépine est utile pour faire des ventres en crépine. Pour le lard on ne peut s'en passer à la cuisine.

Des jambons ; manière de les accommoder.

La cuisse et l'épaule se mettent en jambon : il faut les saler et fumer.

Pour cet effet, vous faites une saumure avec du sel, du salpêtre et toutes sortes d'herbes odoriférantes, comme thym, laurier, basilic, baume, majolaine, sarriette, genièvre, que vous mouillez avec moitié eau et moitié lie de vin. Laissez infuser toutes ces herbes dans la sauce pendant vingt-quatre heures; ensuite vous la passez au clair, et mettez tremper les jambons dedans pendant quinze jours. Au bout de ce temps, vous les tirerez de la sauce pour les faire égoutter; après les avoir bien essuyés, vous les mettrez fumer à la cheminée. Quand ils seront secs, pour les conserver, vous les frotterez avec de la lie de vin, du vinaigre, et mettrez par-dessus de la cendre.

Gros entremets.

Lorsque vous voulez les faire cuire, vous en ôtez le mauvais, sans rien toucher à la couenne. Faites-les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux, et que vous les jugez assez dessalés; enveloppez-les d'un torchon blanc, et les mettez dans une marmite pas plus large que le jambon. Mettez-y deux pintes d'eau et autant de vin rouge, racines, ognons, un gros bouquet garni de toutes sortes de fines herbes; faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures, à très-petit feu.

Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans la cuisson; vous la retirez ensuite, et enlevez doucement la couenne sans ôter de la graisse. Mettez par-dessus la graisse, du persil haché avec un peu de poivre, et après, de la chapelure de pain : passez dessus la pelle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la braise, et prenne une belle couleur. Servez froid sur une serviette, pour gros entremets.

Quand les jambons sont nouveaux et petits, vous pouvez les faire cuire à la broche et les servir chauds ou froids pour entremets. Faites attention qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

De la poitrine, échinée et carré de cochon.—Gros entremets.

La poitrine se met en petit salé; le filet, le carré et l'échinée se mettent en côtelettes ou à la broche avec une sauce à la moutarde, ou ragoût de petits ognons.

Côtelettes de porc frais en ragoût.—Entrée.

Coupez en côtelettes un carré de porc frais, et mettez-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, peu de sel et du poivre. Ayez un ris de veau que vous faites blanchir, coupez-le en gros dés, et le mettez dans une casserole avec des champignons, quelques foies de volaille, un peu de beurre. Passez-le sur le feu, et mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez, moitié bouillon, un verre de vin blanc, du jus de ce qu'il faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle. Laissez cuire et réduire à courte sauce, et servez sur les côtelettes. Vous pouvez encore passer les côtelettes de la même façon que le ragoût; et quand elles sont cuites à plus de moitié, vous y mettez le ris, les foies et les champignons, avec le même assaisonnement.

Manière de faire le petit salé de cochon.

Toutes les parties du cochon sont bonnes pour faire du petit salé: le filet est estimé le meilleur. Vous coupez les morceaux de la grosseur que vous voulez, et prenez du sel pilé. Sur quinze livres, mettez une livre de sel; frottez votre viande partout, et mettez-la à mesure dans un vaisseau. Quand il est plein, bouchez-le bien, de crainte qu'il ne prenne l'évent: vous pouvez vous en servir au bout de cinq ou six jours. Si vous voulez le garder long-temps, vous y mettrez un peu plus de sel. Observez que, plus le salé est nouveau, meilleur il est. Vous vous en servez ensuite, soit pour manger avec de la purée de pois ou pour un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets. De telle façon que vous le mettiez, ne mettez point de sel dans le ragoût que vous destinez manger avec; et si votre salé avait pris trop de sel, faites-le tremper dans de l'eau tiède avant de le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au degré de sel que vous lui voulez.

Manière de faire le lard et le saindoux.

Prenez le lard de dessous le porc, ne laissez de chair que le moins que vous pourrez, arrangez-le sur des planches dans la cave, et mettez une livre de sel pilée sur dix livres de lard. Après l'avoir frotté de sel partout, vous le mettrez l'un sur l'autre, chair contre chair; mettez des planche

sur le lard et des pierres sur les planches pour les charger, afin que le lard en soit plus ferme : vous le laissez au moins quinze jours dans le sel, et le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire sécher.

Le saindoux se fait après avoir épluché la panne, c'est-à-dire, ôté les peaux qui s'y trouvent. Coupez la panne par petits morceaux. mettez-la dans un chaudron avec un demi-setier d'eau, un ognon piqué de clous de girofle, faites-la fondre à très-petit feu, jusqu'à ce que les grilleaux; qui ne fondent point, commencent à se colorer. Pour lors vous le retirerez du feu, et le laisserez refroidir à moitié; vous le passez ensuite dans des vaisseaux de terre que vous exposerez au froid.

Boudin de cochon et de sanglier.—Hors-d'œuvre..

Prenez de l'ognon, que vous hachez, et le faites cuire avec un peu d'eau et de la panne. Quand il est bien cuit et qu'il ne reste que de la graisse, vous preuez de la panne que vous coupez en dés; mettez-le dans la casserole où est votre ognon, avec du sang et le quart de crême. Assaisonnez de sel fin, épices mêlées, mauiez bien le tout ensemble; et l'entonnez dans des boyaux que vous aurez coupés auparavant de la longueur que vous voulez faire les boudins : ne les emplissez point trop, de crainte qu'ils ne crèvent en cuisant. Ficelez les deux bouts de chaque boyau, et les faites ensuite cuire dans de l'eau bouillante : il faut un quart-d'heure pour les cuire. Pour voir s'ils sont cuits, vous en tirerez un avec une écumoire, et le piquerez avez une épingle. Si le sang ne sort plus, et que ce soit de la graisse, c'est une preuve qu'ils sont cuits; mettez les ensuite refroidir pour les faire griller quand vous voudrez les servir.

La même façon se pratique pour le boudin de sanglier.

Boudin de ce que l'on veut.—Hors-d'œuvre.

L'on prend de la viande cuite à la broche, après l'avoir hachée très fin, on la mêle avec du sang de cochon, de la panne coupée en petits dés, un peu de crême, sel, fines épices, persil, ciboules, un peu de basilic, le tout haché très-fin. On met cette composition dans des boyaux, en ne les remplissant qu'aux trois quarts. Bien liés par les deux bouts, on les met dans l'eau bouillante faire quelques bouil-

lons. Ponr connaître s'ils sont cuits, on les pique avec une épingle. S'il en sort de la graisse, on les retire; étant froids, on les fait griller.

De la façon d'accommoder le sang de veau, de cochon, d'agneau, sans faire de boudin — Hors-d'œuvre.

Vous prenez de l'ognon, que vous coupez en petits dés, et que vous faites cuire dans une casserole sur le fourneau, ou dans une poêle sur le feu, avec du beurre ou du saindoux. Tenez votre ognon fort gras. Quand il est cuit, mettez y le sang, remuez doucement sur le feu, comme vous feriez pour des œufs brouillés : assaisonnez-le de sel et de poivre. Si cette façon n'est point si appétissante que le boudin, le goût en est le même, et il se trouve fait dans le moment, sans dépense.

Boudin blanc à la bourgeoise.—Hors-d'œuvre.

Mettez sur le feu une chopine de bon lait que vous faites bouillir, et y jetez après une bonne poignée de mie de pain. Passez à la passoire, et faites bouillir le tout ensemble, en les tournant souvent, principalement sur la fin, jusqu'à ce que la mie de pain ait bu tout le lait, et qu'elle soit bien épaisse : mettez-la refoidir. Coupez une demi-douzaine d'ognons en petits dés, et les faites cuire à petit feu, sans qu'ils soient colorés; mettez un morceau de beurre avec une demi-livre de panne de cochon hachée, que vous mêlez avec les ognons, après qu'ils sont ôtés du feu. Mettez-y aussi la mie de pain avec six jaunes d'œufs, un peu plus d'un demi setier de crême, et délayez le tout ensemble : assaisonnez de sel fin, fines épices. Prenez des boyaux de cochon bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos boudins : ne les emplissez qu'aux trois quarts, et liez le bout. Quand ils seront tous finis, faites bouillir de l'eau; lorsqu'elle bouillera fort, mettez-y doucement les boudins, et les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits, ce que vous connaîtrez lorsqu'en les piquant avec une épingle, il en sortira de la graisse. Retirez les doucement avec une écumoire, mettez-les dans l'eau fraîche, faites les égoutter, et faites griller dans une caisse de papier; ensuite vous les ôtez de la caisse pour les servir chaudement.

Façon de faire toutes sortes de cervelas.—Entremets.

Communément l'on prend de la chair de porc la plus tendre et la plus entrelardée. Si vous voulez les faire d'autre viande, soit veau, lièvre ou lapin, vous aurez soin que votre viande soit bien nourrie de lard. Vous prendrez donc de la viande selon la quantité de cervelas que vous voudrez faire; hachez-la, et la mettez avec un peu de persil, ciboules hachés, sel, épices mêlées. Prenez des boyaux de telle grosseur que vous jugerez à propos, emplissez-les de viande, et ficelez par les deux bouts; mettez-les fumer à la cheminée deux jours, et les faites ensuite cuire deux ou trois heures, suivant leur grosseur, dans un bouillon sans sel. Si vous voulez faire des cervelas à l'ognon, vous prendrez des ognons suivant la quantité de viande que vous aurez : il faut les hacher et les faire cuire avec du lard ou du saindoux. Quand ils seront cuits aux trois-quarts, vous les mettrez avec la viande et finirez vos cervelas comme il est dit ci-devant. Si vous voulez faire des cervelas aux truffes, vous hacherez la viande, et y mettrez ensuite des truffes : hachez-en la quantité que vous jugerez à propos, sans faire cuire, et vous finirez vos cervelas de la même façon.

Façon de faire toutes sortes de saucisses.—Hors-d'œuvre.

Prenez de la chair de porc, où il ait plus de gras que de maigre; hachez-la, et mettez-y persil, ciboules hachés : assaisonnés de sel et de fines épices. Entonnez le tout dans des boyaux de veau ou de cochon; ficelez les saucisses de la longueur que vous les voulez, et faites-les griller : vous leur donnez le goût que vous jugerez à propos, comme truffes, échalotes, etc. Si c'est aux truffes, vous en hacherez avec la chair, suivant la quantité que vous voulez : si c'est à l'échalote, vous en mettrez très-peu, de crainte que leur goût ne domine. Les saucisses plates se font de la même façon, à cette différence que vous mettez la viande dans une crépine de porc : faites-les griller de la même façon.

Andouilles de cochon.—Hors-d'œuvre.

Prenez des boyaux gras de cochon. Quand ils seront

bien lavés, coupez-les de la longueur que vous voulez faire les andouilles; faites-les tremper dans de l'eau où il y ait un quart de vinaigre, du thym, laurier, bazilic, pour leur faire perdre le goût de charcuterie. Vous prenez ensuite une partie de ces boyaux, de la panne, des morceaux de porc, que vous coupez tous en filets; assaisonnez le tout ensemble avec sel et fines herbes mêlés avec un peu d'anis; remplissez ensuite vos boyaux aux deux tiers, de crainte qu'ils ne crèvent en cuisant, s'ils étaient trop pleins; ficelez-les par les deux bouts; et faites-les cuire avec moitié eau et moitié lait, sel, thym, laurier, basilic, un peu de panne pour les nourrir. Quand vos andouilles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur cuisson; lorsque vous voulez servir, vous les faites griller, et les servez pour hors-d'œuvre.

Jambon en cingarat. — Entremets.

Prenez du jambon, que vous coupez en tranches fort minces; mettez-les dans une casserole, ou dans un poêle avec un peu de gros jambon ou du lard, et faites cuire à petit feu. Quand il est cuit, vous dressez le jambon dans un plat, et mettez dans la même casserole un peu d'eau, un filet de vinaigre et du poivre concassé : il faut détacher ce qui reste dans la casserole, en remuant votre sauce avec une cuiller, et la servirez sur le jambon.

Du cochon de lait.

Le cochon de lait se fait cuire à la broche. Quand il est bien échauffé et troussé, vous lui coupez un peu la peau à la tête, aux épaules et à la cuisse, pour qne la peau ne se déchire point. Quand il est au feu, frottez-le souvent avec de l'huile, pour que la peau soit croquante : il faut le manger sortant de la broche, sinon la peau se ramollit, et n'a plus le même goût.

Cochon de lait en blanquette. — Hors-d'œuvre, ou entrée.

Il faut prendre les débris d'un cochon de lait que l'on a servi rôti; coupez-les en filets minces, et les mettez dans une casserole avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, champignons coupés en filets minces, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux écha-

lotes, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, thym, basilic. Passez-les sur le feu, et mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu et réduire à moitié. Otez le bouquet, mettez-y les filets de viande, et faites chauffer sans bouillir ; ensuite vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées à bouche de verjus et autant de bouillon : faites lier sur le feu sans bouillir, et servez chaudement.

Cochon de lait en galantine. — Gros entremets froid.

Quand il est bien échauffé, il faut le désosser à forfait, l'étendre sur un linge blanc, et mettre dessus une bonne farce de viande assaisonnée de bon goût, que vous étendez de l'épaisseur d'un gros écu. Mettez sur cette farce une rangée de lardons de jambon, une de lard, une de truffes, une de jaunes d'œufs durs. Couvrez tous ces lardons avec un peu de farce ; ensuite vous roulez le cochon de lait, en prenant garde de déranger les lardons. Enveloppez-le de bardes de lard et d'une étamine, serrez-le fort avec de la ficelle, et le faites cuire pendant trois heures avec moitié bouillon et moitié vin blanc, sel, gros poivre, racines, ognons, un gros bouquet de persil, ciboules, échalotes, ail, girofle, thym, laurier, basilic. Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuissou, et le servez froid pour entremets. Toutes sortes de galantines se font de même.

Cochon de lait en pâté froid.

Pour faire ce pâté froid, vous suivrez ce qui est expliqué dans l'article des *Pâtés*.

CHAPITRE VII.

De l'agneau.

Quoique l'agneau ne soit pas des plus excellens à travailler en cuisine, à cause de son goût insipide, parce que c'est une viande qui n'est point faite, je ne laisserai pas d'en expliquer les différentes parties dont on fait usage.

Issues d'agneau à la bourgeoise.—Hors-d'œuvre.

Sous le nom d'issues, l'on comprend la tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds.

Vous ôtez les mâchoires et le museau; faites-les dégorger dans de l'eau avec le reste des issues coupées par morceaux, que vous faites blanchir un moment. Faites cuire à petit feu avec du bouillon, un peu de beurre, un bouquet garni, sel, poivre.

La cuisson faite, délayez trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, faites lier votre sauce sur le feu, et mettez y après un filet de verjus. Dressez la tête dans le plat que vous devez servir, découvrez la cervelle, et mettez le restant autour, la sauce par-dessus.

Têtes d'agneau de plusieurs façons.—Entrée.

Vous prenez deux têtes d'agneaux, que le collet tienne avec; vous ôtez les mâchoires et le museau, que vous faites blanchir et cuire dans une braise blanche, comme les oreilles de veau.

Vous les mettez dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racines, ognons, du verjus en grains, ou la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée : faites-les cuire à petit feu. Quand elles sont cuites, découvrez les cervelles, dressez-les dans le plat que vous devez servir, et versez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce à l'espagnole, à la ravigote, à la poivrade liée et à la pluche verte. Ou pour le plus simple, vous prenez du bouillon de leur cuisson : prenez garde qu'il ne soit trop salé, et délayez-le avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché; faites lier sur le feu, et servez dessus les têtes.

Vous pouvez encore, à la place des sauces, y mettre un ragoût de crêtes ou un salpicon, ou bien un ragoût de truffes.

L'on fait aussi des potages à la tête d'agneau qui sont au blanc.

Quartier d'agneau; manière de le servir.

Le quartier de devant est plus délicat que celui de derrière.

Il se sert ordinairement rôti.

Vous le servez aussi en fricandeau. *Voyez fricandeau.*

Pour le bien glacer, prenez la glace qui est dans la casserole avec le dos d'une cuiller, et l'étendez sur l'agneau.

Vous pouvez aussi le servir en fricandeau avec un ragoût d'épinards, ou cuit à la braise avec un ragoût de cornichons

Vous en faites aussi des entrées à l'anglaise, qui se font en mettant les côtelettes sur le gril comme des côtelettes de mouton.

Le reste du quartier se fait cuire à la broche.

Quand il est froid, vous en faites un hachis et mettez les côtelettes autour.

Le quartier de devant se déguise ainsi :

Quand il est cuit à la broche et qu'il a déjà servi sur la table, vous le coupez par filets, et le mettez en blanquette, ou à la béchamel, comme ci-dessous.

Filets d'agneau en blanquette.—Hors-d'œuvre.

Vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, des champignons coupés en filets, un bouquet garni; passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine. Mouillez avec du bouillon, et faites cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce.

Mettez dedans les filets d'agneau cuits à la broche, et coupés en petit morceaux minces, avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait. Faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille ; assaisonnez-la de bon goût, et mettez dedans un filet de verjus ou un filet de vinaigre en servant.

Filets d'agneau à béchamel.—Hors-d'œuvre.

La béchamel n'est autre chose que de la crême réduite jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce.

Quand elle commence à s'épaissir, mettez-y les filets coupés comme il est dit pour la blanquette ; faites-les chauffer sans qu'ils bouillent, assaisonnez-les de bon goût, et servez. Toutes sortes de filets à la béchamel se font de la même façon.

Du quartier de derrière de l'agneau.

Le quartier de derrière se met ordinairement à la broche; il se met aussi farci en dedans, cuit à la braise, et servi avec un ragoût d'épinards.

Cuit à la braise et refroidi, vous en tirez les filets, que vous mettez en blanquette où à la béchamel, comme il est dit ci-devant.

Usage des ris d'agneau.

Ils se servent de la même façon que les ris de veau. *Voyez ris de veau.*

La langue, les pieds et la queue s'accommodent comme ceux de mouton.

CHAPITRE VIII.

DE LA VOLAILLE EN GÉNÉRAL.

Je me suis assez étendu sur la viande de boucherie, que nous appelons grosse viande, il est temps de passer présentement à des viandes plus délicates.

Je commencerai par le poulet, puisqu'il est le meilleur pour la santé. Sa chair est nourrissante et facile à digérer; c'est une des premières nourritures en viande que l'on ordonne aux malades.

Toute la volaille doit être plumée sitôt qu'elle est tuée. Il ne faut point la mettre dans l'eau chaude pour la plumer : elle se plume à sec. Il ne la faut vider qu'après qu'elle est flambée. Vous la flambez sur un fourneaa bien allumé de charbon, il faut la passer légèrement sur la flamme, qu'elle n'ait que le temps de brûler les poils qui restent. Si vous n'avez pas la commodité d'un fourneau allumé, prenez simplement une feuille de papier que vous brûlez dessous les poils ; vous videz ensuite. Pour cet effet, vous coupez la peau de la volaille sur le derrière du cou ; et détachez légèrement la poche d'avec la peau pour l'ôter sans déchirer la volaille ; passez ensuite votre doigt dans le trou du brichet, et tournez-le en le courbant pour détacher ; c'est ce qui

donnera la facilité de faire sortir les boyaux, le foie et le gésier. Vous agrandirez ensuite le trou auprès du croupion, et viderez doucement la volaille pour ne la point déchirer : vous aurez soin d'ôter l'amer du foie et le dedans du gésier. Toutes sortes de volaille et de gibier se flambent et se vident de la même façon. Si c'est pour un plat de rôt, il ne faut point les flamber : videz-les comme je viens de marquer, et faites-les refaire sur de la braise ; essuyez bien avec un torchon, et épluchez-les. Vous les barderez ensuite ou piquerez, comme vous jugerez à propos.

Différentes sortes de poulets.

Nous en avons de quatre sortes, qui sont les poulets gras, les poulets aux œufs ; les poulets à la reine, et les poulets communs.

Le poulet à la reine est le plus petit et le plus estimé.

Le poulet aux œufs vient après.

Le poulet gras, qui est le plus fort, est très-estimé quand il est choisi bien blanc en chair et en graisse.

Fricassée de poulets.—Entrée.

Prenez deux poulets communs bien en chair, que vous flambez, épluchez et videz ; coupez-les par membres, et les mettez tremper dans de l'eau un peu tiède pour les faire dégorger : vous y mettrez aussi les foies, après avoir ôté l'amer, les gésiers ; que vous fendez pour ôter ce qui est dedans, et les pattes, que vous mettez sur de la braise pour ôter la peau. Il faut couper les argots, les cous et la moitié de la tête. Vos poulets étant bien dégorgés, égouttés sur un tamis ou dans une passoire, mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboules, une feuille de laurier, un peu de thym, basilic, deux clous de girofle, des champignons, une tranche de jambon, si vous en avez, et passez le tout sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce. Vous y mettrez une bonne pincée de farine, et mouillerez avec un peu d'eau chaude ; assaisonnez de gros poivre, et faites cuire et réduire à peu de sauce. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, faites lier sur le feu sans bouillir, parce que votre sauce

tournerait. Mettez-y un jus de citron, ou un filet de vinaigre; dressez votre fricassée, les abattis dans le fond, les cuisses et les ailes dessus, et arrosez partout avec la sauce et les champignons. Si vous voulez votre fricassée d'un plus beau blanc, vous ôtez la peau des poulets avant que de les couper par membres.

Vous les mettez aussi aux roux avec des culs d'artichauts à moitié cuits. Vous coupez le poulet par membres, et le passez sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, et des morceaux d'artichauts: mettez-y une pincée de farine. Mouillez avec du bouillon, un peu de jus et un demi-verre de vin blanc; faites bouillir à petit feu, et dégraissez la sauce.

Quand le poulet est cuit, servez à courte sauce, et assaisonnez d'un bon sel. Vous servez aussi les poulets en fricandeau, que vous faites comme les fricandeaux de veau.

Fricassée de poulets à la Bourdois.—Entrée.

La fricassée de poulets à la Bourdois se fait de la même façon que la précédente, à cette différence que quand elle est dressée sur son plat, vous la panez de mie de pain. Mettez sur la mie de pain de petits morceaux de beurre gros comme un pois; faites prendre une couleur dorée, dessous un couvercle de tourtière, ou dans un four, et servez chaudement. Cette façon est bonne pour masquer une fricassée que l'on a desservie de table.

Poulet à la tartare.—Entrée.

Flambez-le et le videz, faites-le refaire sur le feu, et le coupez par moitié. Cassez-lui un peu les os, et le faites mariner avec du bon beurre frais que vous faites fondre; mettez-le avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; trempez-le dans du beurre, et le panez de mie de pain: faites-le griller à petit feu, et servez à sec, ou avec une bonne petite sauce claire.

Poulets en caisses.—Entrée.

Ayez deux poulets, que vous flambez, videz, et troussez les pattes dans le corps; laissez les ailes et aplatissez un peu les poulets; faites-les mariner avec persil, ciboules, échalotes, ail, le tout entier, de l'huile fine,

sel, gros poivre. Faites une caisse de papier, mettez-y les poulets avec tout leur assaisonnement, et les couvrez de bardes de lard et de papier, faites-les cuire à petit feu sur le gril ou dessus un couvercle de tourtière. Quand ils seront cuits, ôtez les fines herbes, les bardes de lard, et servez dans la caisse, en mettant quelques gouttes de verjus sur les poulets. Vous pouvez aussi les ôter de la caisse et les servir avec la sauce que vous voudrez.

Poulets communs de différentes façons.

Les poulets communs se mettent à toutes sortes d'entrées que l'on fait bouillir : pour ceux que l'on fait cuire à la broche, il faut prendre des poulets gras ou des poulets communs bien en chair.

Manière de servir les poulets gras aux œufs et à la reine.

Ils se préparent tous de la même façon, et se servent ordinairement pour plat de rôt.

Vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître. On connaît qu'ils sont cuits à leur point, quand ils fléchissent sous le doigt en les tâtant à la cuisse : il est temps alors de les retirer du feu.

Pour la couleur, il ne la faut ni trop pâle, ni trop colorée.

Poulets en entrée de broche de différentes façons.—Entrée.

Si vous voulez servir des poulets gras à la reine pour entrée, faites-les cuire à la broche de cette façon : vous les flambez à la flamme d'un fourneau ; videz-les, et leur mettez dans le corps un peu de lard râpé et le foie du poulet haché, un peu de persil, ciboules hachés, très-peu de sel : cousez-les pour que rien ne sorte. Faites-les refaire sur le feu dans une casserole avec de la graisse de la marmite, faites-les cuire à la broche enveloppés de lard et de papier. Ne les mettez point à un feu trop ardent, de crainte qu'ils ne se colorent, parce que les poulets en entrée de broche doivent se servir blancs.

Quand vos poulets sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, et mettez-les avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos, comme sauce à la ravigote, à l'espagnole, à la sultane, à l'allemande, à l'anglaise, sauce blanche, avec câpres et anchois, sauce à la carpe, à l'italienne, aux petits œufs, sauce piquante et à la reine.

Ou toutes sortes de ragoûts.

Comme aux truffes, aux mousserons, aux morilles, aux petits ognons, aux concombres, aux cardes, aux écrevisses, aux pistaches, à la passe-pierre, au ragoût de foies gras, aux cornichons, aux huîtres.

Poulets à la Barbarie.. — Entrée.

On prend un riz de veau dégorgé, blanchi un moment à l'eau bouillante, et coupé en petits dés avec des champignons; on le passe sur le feu avec du beurre, un bouquet de persil, ciboules; après avoir mis une pincée de farine, on mouille le bouillon, et un peu de jus, assaisonné de sel, gros poivre, on fait cuire une bonne demi-heure, la sauce courte. Le ragoût refroidi, on prépare deux moyens poulets gras pour la broche: après qu'ils sont flambés et épluchés, on y met ce ragoût dans le corps. Après les avoir cousus et troussé les pattes sur l'estomac, on les fait refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre, en prenant garde de les colorer; ensuite on les fait cuire à la broche, couverts de bardes de lard et de papier. La cuisson faite, les ficelles ôtées, on les sert avec une sauce à l'espagnole. *Voyez l'article des Sauces*

Poulets à la poéle.—Entrée.

Flambez et épluchez deux moyens poulets, fendez-les en deux par le milieu de l'estomac, videz-les et les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, une pointe d'ail, deux échalotes, des champignons, persil, ciboules, le tout haché; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, et assaisonnez de sel, gros poivre. Faites cuire et réduire à courte sauce, et dégraissez avant que de servir.

Poulets au fromage. — Entrée.

Flambez et épluchez deux poulets. Après les avoir vidés et troussé les pattes dans le corps, vous les fendez un peu sur le dos, et les aplatissez avec le couperet. Faites revenir dans une casserole avec un peu de beurre; mouillez avec un demi-verre de vin blanc et autant de bon bouillon, et mettez-y un bouquet de persil,

ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, gros poivre. Faites cuire une heure à petit feu, qu'ils ne fassent que mijoter; ensuite vous ôtez les poulets; et mettez dans la sauce gros comme une noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine. Faites-la lier sur le feu, prenez le plat que vous devez servir; mettez une partie de cette sauce dans le fond, et sur la sauce une petite poignée de fromage de gruyère râpé. Mettez les poulets dessus, et sur les poulets, vous mettrez le restant de la sauce, et ensuite autant de fromage de gruyère râpé que vous en avez mis dessous; mettez le plat sur un petit feu doux et un couvercle de tourtière avec du feu. Quand ils seront d'une belle couleur dorée, et qu'il n'y aura plus de sauce, servez chaudement. Si votre fromage est fort de sel, il n'en faut point mettre dans la cuisson des poulets.

Poulets à l'estragon. — Entrée.

Faites blanchir un demi-quart d'heure une bonne pincée de feuilles d'estragon; retirez-la à l'eau fraîche et la hachez fin après l'avoir passée. Flambez et épluchez deux poulets; videz-les et en prenez les foies, que vous hachez, et mêlez avec un morceau de beurre, le quart de l'estragon haché, sel, gros poivre. Mettez cette petite farce dans le corps des poulets, et les mettez dans une casserole, après avoir troussé les pattes dans le corps vous les faites revenir dans la graisse ou du beurre. Mettez-leur une barde sur l'estomac, et les faites cuire à la broche, enveloppés de papier. Quand ils seront cuits, mettez le reste de l'estragon haché dans une casserole avec deux foies, gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un demi-verre de jus, deux cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre; faites lier la sauce sans bouillir, de crainte que les œufs ne tournent, ets ervez sur les poulets.

Poulets en matelote.—Entrée.

Coupez la tête et la queue à une douzaine de petits ognons blancs, et les faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche

pour en ôter la première peau. Coupez deux moyennes carottes et un panais de la longueur de deux doigts, et les coupez autour en façon de bâton. Mettez dans une casserole un petit morceau de beurre avec deux pincées de farine; faites roussir de couleur canelle en tournant sur le feu; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, et mettez-y les carottes, les petits ognons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, sel, gros poivre. Faites bouillir à petit feu une demi-heure; ensuite vous avez un gros poulet, ou deux petits, que vous flambez, épluchez et videz; faites-les revenir sur le feu, et coupez-les en quatre. Mettez-les dans le ragoût, et y ajoutez, si vous le voulez, le foie, le cou, les ailes et les pattes; faites bouillir à petit feu pendant une heure. La cuisson faite, qu'il reste peu de sauce; dégraissez-la, et y mettez un anchois haché, une bonne pincée de câpres, et servez chaudement.

Poulets à la jardinière.—Entrée.

Videz deux moyens poulets; faites chauffer les pattes pour les éplucher; coupez les argots, faites entrer les pattes dans le corps des poulets, et revenir sur le feu; épluchez-les, et coupez chaque poulet en deux; aplatissez-les un peu avec le couperet. Faites mariner une heure avec du beurre chaud, persil, ciboules, une pointe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre. Faites tenir, le plus que vous pourrez de marinade après les poulets, panez les de mie de pain, et faites griller à petit feu, en les arrosant du restant de leur marinade. Quand ils seront cuits de belle couleur, servez avec une sauce faite avec un peu de jus, trois cuillerées de verjus, sel, gros poivre, un peu de persil haché, deux jaunes d'œufs: faites lier sans bouillir.

Poulets au cerfeuil.—Entrée.

Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux racines, un panais coupé en zestes, deux ou trois ognons coupés en tranches, une gousse d'ail, deux clous de girofle; une feuille de laurier, thym, basilic. Passez le tout sur un petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient un peu colorés; ensuite mouillez avec un verre de vin blanc, autant de

bouillon ; faites cuire à petit feu et réduire à moitié ; passez au tamis, et mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin. Faites lier cette sauce sur le feu, et la servez sur des poulets cuits à la broche.

Poulets réveil.—Entrée.

Flambez et épluchez deux poulets ; videz-les et hachez les foies, que vous mêlez avec un morceau de beurre, persil, ciboules, deux feuilles d'estragon, deux ou trois branches de cerfeuil, le tout haché, sel, gros poivre. Farcissez-en les poulets, troussez les pattes, et les faites revenir sur le feu avec un peu de beurre ou de la graisse du pot ; mettez-les cuire à la broche, enveloppés de lard et de papier. Mettez dans une casserole le beurre qui vous a servi à passer les poulets, avec deux racines en zestes, deux ognons en tranches, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic ; passez-les sur le feu sans les colorer, et mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, et passez au tamis. Prenez des herbes à fourniture de salade, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, cresson alenois, de chacune suivant sa force, que le tout ne fasse qu'une demi-poignée, que vous hachez très-fin ; mettez-les dans la sauce pour les laisser infuser une demi-heure sur la cendre chaude sans bouillir, passez au tamis, et pressez les herbes pour en faire sortir l'expression. Mettez dans cette sauce gros comme deux noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu sans bouillir, et servez sur les poulets.

Poulets au verjus en grains.—Entrée.

Flambez, épluchez et videz les poulets ; farcissez le dedans avec le foie mêlé avec du beurre, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre, et faites cuire à la broche. Mettez dans une casserole un peu de beurre avec deux ognons, une gousse d'ail, persil, ciboules, une carotte, un panais, deux clous de girofle ; passez le tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient colorés, et mettez-y une bonne pincée de farine, que vous mouillez avec un verre de bouillon ; laissez cuire et réduire à moitié, et passez au tamis. Prenez une

bonne poignée de verjus en grains bien verts, ôtez-en les pepins, et les faites blanchir un instant à l'eau bouillante. Retirez-les pour les égoutter, mettez-les dans la sauce avec deux jaunes d'œufs, et faites lier sur le feu sans bouillir, en tournant toujours. Aussitôt que la sauce s'épaissit, ôtez-la du feu, et servez sur les poulets.

Poulets à la gibelotte. — Entrée.

Coupez-les par membres, et les mettez dans une casserole avec les abattis, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, la moitié d'une feuille de laurier, thym, deux clous de girofle, un peu de beurre. Passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, et mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon, du jus ce qu'il en faut pour colorer le ragoût, sel, gros poivre : faites cuire et réduire à courte sauce.

Poulets aux petits pois. — Entrée.

Coupez-les par membres, et les mettez dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules ; passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez moitié bouillon, et faites cuire et réduire à courte sauce : ne mettez du sel qu'un moment avant de servir, et un peu de sucre si vous le voulez.

Poulets en hatelets.—Hors-d'œuvre, ou entrée.

Prenez des poulets rôtis, que l'on a desservis de la table, coupez-les par membres, et embrochez chaque morceau à des hatelets d'argent ou à de petites brochettes de bois ; trempez-les dans de l'œuf battu assaisonné de sel, poivre, persil, ciboules hachés ; panez-les et les trempez dans du beurre ou de l'huile ; panez-les de nouveau, et les faites griller à petit feu, en les arrosant légèrement avec un peu d'huile : servez à sec, ou avec une sauce claire.

Des poulets marinés.—Hors-d'œuvre, ou entrée.

Coupez-les par membres, et les faites mariner et frire comme il est dit ci-devant pour la poitrine de veau.

Poulets en pain.—Entrée.

Il faut les désosser à forfait sans percer la peau, et les

remplir d'un ragoût de ris de veau. Ficeles-lez en les arrondissant, et les enveloppez de lard et d'un linge blanc; faites-les cuire avec du vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, et servez avec une sauce à l'espagnole.

Poulets à la Sainte-Menehould. — Entrée, ou hors-d'œuvre.

Flambez, videz et troussez les pattes dans le corps à deux poulets communs; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle. Faites cuire à petit feu, et attachez toute la sauce autour des poulets; ensuite vous les trempez dans de l'œuf battu, et les panez de mie de pain; retrempez les dans du beurre, panez les de nouveau, et faites-les griller d'une couleur dorée. Servez les à sec ou avec une sauce claire un peu piquante.

Usage du coq et de la poule.

Ils sont tous les deux excellens pour faire de bon bouillon et de la gelée de viande pour les malades, en mettant un peu de jarret de veau avec; on en fait aussi du blanc-manger.

Ils sont aussi propres à faire de bons consommés, et à donner du corps à toutes sortes de bonnes sauces et ragoûts.

Des dindons et dindonneaux.

Le dindonneau se sert à la broche, piqué ou bardé pour un plat de rôt, principalement quand il est gras et dans la nouveauté.

Quand il est cuit et refroidi, ce que l'on a desservi de la table vous sert à faire différentes entrées.

Vous le coupez par filets et le servez en blanquette. *Voyez agneau en blanquette.*

Une autre fois à la béchamel. *Voyez agneau à la béchamel*, même page.

Les cuisses se servent sur le gril avec une Sauce Robert.

Si vous voulez mettre un dindonneau en entrée, vous le préparez pour la broche, comme je l'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras.

Faites-le cuire de la même façon, et servez avec les mêmes sauces et ragoûts.

Vous pouvez aussi le servir en entrée sans le faire cuire à la broche, comme il sera expliqué ci-après.

Abattis de dindon en fricassée au blanc, ou au roux. — Entrée ou hors-d'œuvre.

Prenez un ou deux abattis de dindon, qui se composent des ailes, des pattes, du foie et du gésier; échaudez le tout, et l'épluchez; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons; passez le tout sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, et mouillez avec de l'eau ou du bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre, et faites cuire et réduire à courte sauce. Quand vous êtes prêt à servir, ôtez le bouquet, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, et faites lier sans bouillir : en servant vous mettez un filet de vinaigre ou de verjus. Si vous le mettez au roux, après l'avoir fariné, mouillez moitié bouillon et moitié jus : laissez réduire à courte sauce. Si vous voulez mettre des abattis aux petits pois, mettez les dans la casserole pour les passer avec, et un bon morceau de beurre; farinez et mouillez moitié bouillon et moitié jus, et laissez cuire et réduire à courte sauce.

Différentes façons pour accommoder les vieux dindons — Entremets.

Ils servent à faire des daubes : vous les plumez, videz, troussez les pattes dans le corps, et les faites refaire sur la braise. Vous les lardez de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché. Mettez-les dans une marmite juste à sa grosseur avec une chopine de vin blanc, bouillon, racines, ognons, un bouquet garni, sel, poivre, et faites cuire à petit feu.

Quand ils sont cuits, passez le bouillon au tamis, et le faites réduire en glace, que vous mettez refroidir, et étendez sur le dindon. Si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps. Vous servez ces dindons dans le plat sur une serviette, garni de persil vert.

Vous pouvez faire de ces dindons des entrées à braise,

comme brézole, fricandeau; des entrées à la bourgeoise entre deux plats, comme les noix de veau.

Cuisses de dindons accompagnées. — Entrée.

Faites dégorger un ris de veau, et le blanchir à l'eau bouillante; coupez-les en gros dés avec beaucoup de champignons coupés aussi en dés, et maniez-les ensemble avec du lard râpé, persil, ciboules, basilic, échalotes, le tout haché, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs. Ayez deux cuisses de dindon crues, bien épluchées et désossées à forfait, à la réserve du bout de l'os qui joint la patte que vous laissez. Mettez dans les cuisses les ris de veau avec leur assaisonnement; cousez-les pour que rien ne sorte et les faites cuire dans une petite braise, faite avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, peu de sel. Couvrez-les de bardes de lard et les faites cuire à petit feu. Lorsqu'elles sont cuites, et qu'il reste peu de sauce, dégraissez-la, ôtez les bardes et le bouquet, et mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier. Si vous n'en avez point, vous y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée de farine, et un peu de persil blanchi haché. Faites lier sur le feu, et servez sur les cuisses avec un jus de citron, ou un filet de verjus.

Cuisses de dindon à la créme. —Entrée.

Si vous servez des cuisses de dindon cuit à la broche que l'on a desservi de la table, il ne faut pas les larder; si elles sont crues, vous les larderez en travers avec du gros lard. Faites-les cuire dans une Sainte-Menehould faite de cette façon : mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec une demi-cuillerée de farine, sel, poivre, persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic, deux pincées de coriandre, un demi-setier de lait; tournez sur le feu jusqu'à ce que cela bouille. Mettez-y les cuisses de dindon, et faites bouillir à très-petit feu. Quand elles fléchiront sous les doigts, vous les retirez pour les égoutter. Prenez le gras de la Sainte-Menehould, trempez-y les cuisses, et les panez tout de suite; faites-les griller à petit feu, en les arrosant légèrement du restant du gras où vous les avez trempées. Mettez dans une casse-

role un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus, sel, gros poivre; faites chauffer, et servez dessous les cuisses.

Dindon en pain.—Grosse entrée.

Prenez un dindon, que vous désossez à forfait, après l'avoir flambé sur un fourneau bien allumé.

Quand il est désossé, vous mettez dans le corps un petit ragoût cru, composé de foies gras, de champignons, de petit lard, coupés en petits dés et maniés avec sel, fines épices, persil, ciboules hachés; cousez le dindon, donnez-lui la forme d'un pain, après lui avoir mis une barde de lard sur l'estomac, et l'enveloppez d'uu morceau d'étamine.

Mettez-le cuire dans une marmite qui ne soit pas plus grande qu'il ne faut, et y mettez du bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes.

Quand il est cuit, ôtez-le de la marmite, et le tenez chaudement. Passez ce bouillon dans une casserole après l'avoir dégraissé, faites-le réduire à petite sauce, et y ajoutez deux cuillerées de coulis. Développez le dindon de l'étamine, ôtez la ficelle et les bardes de lard, essuyez-le de sa graisse, en le pressant un peu avec du linge blanc, et servez la sauce par-dessus.

Dindon à la poêle.—Grosse entrée.

Flambez et épluchez un dindon; applatissez-le un peu sur l'estomac, troussez les pattes dans le corps, et mettez-le dans la casserole avec du beurre ou du lard fondu, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Faites-le refaire, et le mettez dans une casserole avec l'assaisonnement, sel, gros poivre. Couvrez l'estomac de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, et faites cuire à petit feu; ensuite vous le dégraissez, et mettez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

Les poulets et poulardes se préparent de même.

Dindon en galantine.—Gros entremets froid.

Fambez et videz un gros dindon, désossez-le à forfait pour en faire une galantine de la même façon qui a été dite pour le cochon de lait en galantine.

Dindon en ballon.—Gros entremets froid.

Vous le désossez à forfait sans percer la peau ; levez-en toute la chair que vous coupez par filets, et le finissez comme le fromage de cochon. Si vous voulez le servir pour entrée, retirez-le pendant qu'il est chaud, et le servez avec une bonne sauce.

Dindon roulé.—Entrée.

Il faut flamber un dindon, le couper en deux, le désosser à forfait, et mettre sur chaque moitié une bonne farce de viande. Roulez ensuite chaque moitié, ficelez-les et les faites cuire, couvertes de bardes de lard, avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de thym, laurier, basilic, sel, poivre, deux ognons en tranches, une carotte, un panais. La cuisson faite, dégraissez la sauce, et la passez au tamis ; mettez-y un peu de coulis pour la lier et servez sur la viande.

A la place de cette sauce, vous pouvez en mettre une autre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Des pattes de dindon.—Entremets.

Elles se cuisent à la braise comme la langue de bœuf, avec un bon assaisonnement.

Quand elles sont cuites et refroidies, vous les trempez dans la graisse de leur cuisson ; panez-les, faites-les griller de belle couleur, et servez-les à sec pour les entremets.

Si vous voulez les faire frire, trempez-les dans de l'œuf battu, et les panez de mie de pain ; faites-les frire de belle couleur ; et servez garnies de persil frit. Il y en a qui mettent une farce autour des pattes avant de les paner.

Ailerons de dindons aux petits ognons et fromage.—Entrée.

Prenez six ou huit ailerons de dindons, que vous échaudez ; faites-les blanchir et les épluchez ; mettez-les dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, et faites cuire à petit feu. Une demi-heure après, vous y mettrez au moins une douzaine de petits ognons blanchis un quart d'heure à l'eau bouil-

lante, et bien épluchés, peu de sel, gros poivre. Achevez de cuire, et les retirez de la casserole pour les égoutter. Passez la sauce au tamis, et faites-la réduire si elle est trop longue. Mettez y gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine, et faites lier sur le feu. Prenez le plat que vous devez servir, mettez un peu de sauce dans le fond, par-dessus une demi-poignée de fromage de Gruyère ou de parmesan râpé, et arrangez dessus les ailerons et les petits ognons en re: arrosez tout le dessus avec le restant de la sauce. Couvrez avec du fromage râpé, et mettez le plat sur un petit fourneau, pour faire bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque point de sauce; donnez couleur au-dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtière avec un bon feu, et servez chaudement.

Ailerons en fricassée de poulets. — Entrée.

Après avoir échaudé des ailerons, faites-les blanchir, et les épluchez; vous les faites cuire de la même façon que la fricassée de poulets, que vous trouvez ci-devant.

Ailerons en matelote. — Entrée.

Faites un petit roux d'une cuillerée de farine et du beurre, que vous mouillez avec un demi-setier de vin blanc, autant de bouillon. Mettez-y cuire les ailerons avec un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, sel, gros poivre. A moitié de la cuisson, mettez-y au moins une douzaine de petits ognons blancs, blanchis un bon quart d'heure à l'eau bouillante et épluchés. Coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu, et les passez sur le feu avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient colorées. Le ragoût fini et à courte sauce, mettez-y une pincée de câpres fines entières, et dressez les ailerons et croûtons dessus et autour, la sauce par-dessus.

Ailerons à la purée de lentilles. — Entrée.

Vous les faites de même que ceux à la purée verte, à cette différence que vous ne mettez point de queues de ciboules ni de persil dans la cuisson des lentilles.

Ailerons au vin de champagne. — Entrée.

Foncez une casserole de tranches de veau, mettez les ailerons dessus, et couvrez-les de bardes de lard. Mettez-y un bouquet garni, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre de bon bouillon, et faites-les cuire à petit feu. Lorsqu'ils sont cuits, mettez deux cuillerées de coulis dans la sauce ; dégraissez-la, passez-la au tamis, et servez sur les ailerons, bien essuyés de leur graisse.

Étant cuits de cette façon, sans y mettre de vin, vous pouvez les servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Du pintadeau et de la pintade.

La poule pintade se prépare pour entrée de la même façon que la poularde. On pique et on fait cuire le pintadeau à la broche, pour un plat de rôt, comme le faisan.

De la poularde et du chapon ; comment les servir.

La poularde se sert aussi pour un plat de rôt, comme je l'ai expliqué ci-devant pour les poulets gras. Dans le temps du cresson, vous en mettez tout autour, assaisonné de sel et de vinaigre.

Les foies gras des poulardes, chapons, dindons et gros poulets, servent à mettre dans beaucoup de ragoûts, et à faire des entremets particuliers.

Vous les faites cuire à la broche, enveloppés de bardes de lard et panés de mie de pain : servez-les avec une sauce bachique,

Entrée.

Vous les mettez aussi en caisse, qui se fait avec du papier que vous graissez d'huile. Faites-les cuire dans leur jus, avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, bardes de lard dessus et dessous, un peu d'huile, un jus de citron en les servant, ou mettez-les en papillotte, ou en ragoût seuls.

Poulardes de plusieurs façons. — Entrée.

Elles se mettent aussi en entrées de bien des façons différentes.

Quand elles sont tendres, elles se mettent en entrée

de broche, et se servent avec les mêmes sauces et ragoûts que les poulets en entrées de broche.

Observez la même chose pour les chapons.

Si vous ne les jugez pas assez tendres pour la broche ou si vous voulez les diversifier, voici toutes sortes de braises : vous les mettez en fricandeau. *Voyez fricandeau de veau, ou à la tartare au gros sel.*

Vous les flambez, videz, troussez les pattes en dedans, et les faites blanchir un instant. Mettez une barde de lard sur l'estomac pour les tenir blancs, ficelez et mettez cuire dans la marmite. Quand ils fléchissent sous les doigts en tâtant à la cuisse, retirez-les de la marmite, et servez avec du bouillon et du gros sel par-dessus.

Poularde à la bourgeoise.—Entrée.

Flambez-la, vides-la, et lui troussez les pattes dans le corps.

Vous mettez dans le fond d'une casserole un peu de bon beurre, deux ognons coupés en tranches. Mettez la poularde dessus, l'estomac en dessous; couvrez-la de deux ognons en tranches, deux racines coupées en filets, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, un peu de sel. Faites cuire de cette façon la poularde sur de la cendre chaude, et à moitié de sa cuisson, mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Quand elle est cuite, dégraissez la sauce, et la passez au tamis; mettez-y un peu de coulis, et servez dessus la poularde.

Poularde entre deux plats.—Entrée.

Flambez-la, videz-la, et lui troussez les pattes dans le corps. Faites-la refaire dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, mettez dans le fond d'une casserole des tranches de veau, la poularde dessus avec tout son assaisonnement; couvrez-la de bardes de lard, et faites-la cuire de cette façon sur la cendre chaude.

Quand elle est cuite, dégraissez la sauce et la passez au tamis; mettez-y une cuillerée de coulis et un filet de verjus; goûtez si la sauce est de bon goût, et servez dessus la poularde.

Poularde à la persillade. — Entrée.

Prenez une poularde crue ou cuite à la broche, qui ait déjà servi sur la table ; si elle est entamée cela n'y fait rien. Coupez-la par membres, et la faites cuire dans une casserole avec un bon bouillon, du coulis, sel, un peu de gros poivre.

Quand elle est cuite et la sauce assez réduite, mettez-y une bonne pincée de persil haché très-fin, que vous aurez fait bouillir un moment dans de l'eau. Avant de le hacher, il faut le bien presser. En servant, mettez-y un filet de verjus.

Chipoulate de plusieurs façons.—Entrée.

Pour faire une chipoulate, vous prendrez des cuisses de poulardes ou de dindons. Pour le mieux ne prenez que des ailerons de dindons ou de poulardes, suivant la saison. Vous avez six saucisses de la longueur du doigt, du petit lard coupé en tranches, de petits ognons blanc blanchis ; faites cuire le tout ensemble dans une casserole, avec un peu de bouillon, et enveloppé de bardes de lard dessus et dessous, deux tranches de citron, un bouquet de fines herbes. Quand le tout est cuit, retirez-le proprement pour le mettre égoutter, et vous le dresserez dans le plat que vous devez servir ; vous prenez ensuite la sauce qui reste dans la casserole, vous la dégraissez en la passant par le tamis, et y mettez une cuillerée de coulis pour lui donner un peu de consistance. Goûtez si votre sauce est de bon goût, et la servez par-dessus. Les ailerons de poularde se préparent de la même façon que ceux de dindons : vous pouvez mettre un poulet entier de la même façon.

Poularde en matelote. — Entrée.

Prenez une poularde que vous flambez et videz : laissez les ailes et les pattes, que vous troussez comme pour mettre au pot. Lardez-la, faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon, six gros ognons, carottes et panais proprement coupés, un bouquet de persil, clous de girofle, ciboules, thym, laurier, basilic, deux tranches de citron, sel, poivre ; faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, dressez la poularde dans le plat que vous devez servir, les ognons et racines autour :

servez avec sa sauce bien dégraissée. Si vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la sauce, elle aura plus de consistance.

Poularde à la cuisinière. — Entrée.

Flambez, épluchez et videz une poularde, farcissez-la avec son foie, mêlé avec un peu de beurre, persil, ciboules, une pointe d'ail hachée, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs; faites-la cuire à la broche. Quand elle est cuite, arrosez le dessus avec un peu de beurre chaud, où vous avez délayé un jaune d'œuf. Panez avec de la mie de pain; faites-lui prendre au feu une belle couleur dorée, et vous la servirez avec une sauce de cette façon: mettez dans une casserole un demi-verre de bouillon, un peu de vinaigre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, de la muscade râpée faites lier sur le feu.

Poularde au court-bouillon.—Entrée.

Flambez une bonne poularde, et faites chauffer les pattes pour en ôter la peau. Coupez les griffes à moitié, videz-la, et troussez les pattes en les faisant entrer dans le corps; ficelez la poularde, et la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec un morceau de beurre, deux ognons en tranche, une racine, un panais, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, sel, gros poivre. Mouillez avec deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, une cuillerée de verjus; faites cuire à petit feu. Lorsque votre poularde fléchit sous le doigt, passez tout le court-bouillon dans un tamis; faites-le réduire sur le feu au point d'une sauce, et servez sur la poularde.

Poularde en pâté en broche.—Entrée.

On fait une pâte avec de la farine, du beurre, des œufs, de l'eau et du sel; on la laisse reposer une heure avant de s'en servir. On prend une poularde tendre: après l'avoir flambée, vidée, épluchée, on met dans le corps une farce de son foie mêlé de mie de pain, avec de la crême, deux jaunes d'œufs crus, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre, beaucoup de lard râpé ou de bon beurre. On met la poularde à la broche, on l'enveloppe d'une barde de

lard, et ensuite avec la pâte que l'on a battue avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un petit écu. Il faut mouiller la pâte sur les bords pour la souder, et la couvrir de plusieurs feuilles de papier. Etant bien ficelée, on la fait cuire une heure et demie à la broche ; presque cuite, on ôte le papier pour donner couleur à la pâte ; dressée sur le plat, on fait un trou sur le dessus de la pâte pour y faire entrer une bonne sauce, comme celle à l'espagnole ou à la sultane. *Voyez l'article des Sauces*.

Poularde en quadrille.—Entrée.

On coupe une poularde en quatre : après l'avoir flambée et épluchée, on la met cuire entre des bardes de lard, avec une truffe, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, deux échalotes, une demi-feuille de laurier, quelques feuilles de basilic, un clou de girofle, un verre de vin blanc, un peu de sel, gros poivre. La cuisson faite, on hache à part la truffe, le jambon, un jaune d'œuf dur et une bonne pincée de câpres. On prend le fond de la sauce pour la dégraisser ; passée au tamis, on y met gros comme une noix de beurre manié de farine, pour la faire lier sur le feu, et la dresser dans le plat ; l'on y met ensuite les quatre morceaux de poularde : l'on couvre le premier du jambon haché, le second de jaunes d'œufs, le troisième de truffes, et le quatrième avec les câpres.

Poularde à la béchamel. — Entrée, ou hors-d'œuvre.

Ordinairement l'on prend une poularde cuite à la broche, que l'on a desservie de la table. Vous la coupez par membres, ou pour le mieux ; quand la poularde est presque entière et forte, vous levez toute la chair que vous coupez par filets. Mettez dans une casserole une chopine de crême ou un demi-setier de lait. Quand elle bout, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farine, poivre, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboules : faites bouillir à petit feu une demi-heure. Quand elle est réduite au point d'une sauce, passez-la au tamis clair, et mettez-y la poularde pour la faire chauffer sans bouillir. Si la sauce n'était pas tout-à-fait assez liée, vous y mettriez un

jaune d'œuf : faites lier sans bouillir, et mettez, en servant, deux ou trois gouttes de vinaigre.

Poularde à la Montmôrenci.—Entrée

Il faut piquer le dessus de la poularde : après l'avoir flambée et vidée, vous la remplissez avec des foies coupés en dés, du petit lard et de petits œufs. Cousez la poularde pour que rien ne sorte, faites-la cuire comme un fricandeau, et la glacez de même.

Poularde à la Sainte-Menehould.—Entrée.

Il faut préparer une poularde, et la faire cuire de la même façon que les poulardes à la Sainte-Menehould que vous trouverez ci-devant.

Poularde au blanc-manger.—Entrée.

Faites bouillir dans une casserole une chopine de bon lait avec thym, laurier, basilic, coriandre, jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié. Passez-le au tamis, mettez-y une poignée de mie de pain, et remettez-les sur le feu jusqu'à ce que le pain ait bu le lait. Otez-le du feu, et y mettez un quarteron de pannes coupées en petits morceaux, une douzaine d'amandes douces pilées très-fin, sel, muscade râpée, cinq jaunes d'œufs crus ; mettez le tout dans le corps de la poularde, qui doit être flambée, vidée et bien épluchée. Cousez-la pour que rien ne sorte, et la faites cuire entre des bardes de lard. Mouillez avec du lait, et assaisonnez de sel, un peu de coriandre quand elle est cuite et bien essuyée de sa graisse, servez une sauce à la reine.

Poularde en cannelons.—Entrée.

Vous la désossez à forfait après l'avoir coupée par moitié. Mettez sur chaque moitié une bonne farce de volaille; roulez-les ensuite, et couvrez le dessus d'une barde de lard. Ficelez, et faites cuire une heure, avec un demi-verre de vin blanc, bon bouillon, un bouquet garni, sel, poivre. La cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, et y mettez deux cuillerées de coulis. Faites réduire sur le feu au point d'une sauce, ôtez les bardes de lard et la ficelle, et servez la sauce sur les cannelons de poularde.

Poularde en croustade.—Entrée.

Il faut la flamber, vider, trousser les pattes dans le corps, et la larder en travers avec de gros lardons de petit lard bien entrelardé. Faites-la cuire avec un peu de bouillon, sel, poivre, un bouquet. Quand elle sera cuite, vous ferez attacher toute la sauce autour, et la laisserez refroidir. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre manié d'une demi-cuillerée à bouche de farine ; mouillez avec un peu de lait, sel, poivre. Faites-lier cette sauce, qu'elle soit bien épaisse : versez-la partout sur la poularde, et y semez à mesure de la mie de pain, jusqu'à ce que cela vous forme une croûte. Faites-la colorer dessous un couvercle de tourtière, et servez avec une sauce piquante, comme la première que vous trouverez à l'article des *Sauces*.

Poularde à la chia.—Entrée.

La chia est une espèce de cornichon qui nous vient des Indes. Vous la coupez par tranches et la faites tremper un quart-d'heure dans l'eau presque bouillante ; ensuite égouttez-la et la mettez dans une sauce au coulis pour la servir sur une poularde cuite à la broche.

De la poule de Caux et du coq-Vierge.—Rôt.

Ils se servent ordinairement pour d'excellens plats de rôt: vous les piquez et les faites cuire à la broche.

Du canard, canneton, oie et oison.

Le canneton de Rouen se sert aussi cuit à la broche pour un plat de rôt. Si vous voulez le servir pour entrée, mettez-le à différentes petites sauces, et faites-le cuire à la broche.

Les canards, canneton, oie et oison s'accommodent tous de la même façon. On les fait cuire dans une bonne braise, avec bouillon, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec un ragoût de concombres, ou un ragoût de pois : vous pouvez aussi le servir avec différentes sauces.

Canard farci.—Entrée.

Flambez-le, videz-le par la poche, et le désossez entièrement sans lui percer la peau.

Vous commencez à le désosser par la poche, et le renversez à mesure que vous ôtez les os; vous le remplissez après à moitié avec une farce de volailles ou de godiveau, si vous n'en avez point d'autre.

Cette farce de godiveau, se fait en prenant gros comme un œuf de rouelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf, que vous hachez ensemble. Mettez-y persil, ciboules, champignons, le tout haché, deux œufs crus, sel, poivre, un demi-setier de crême; mêlez bien le tout ensemble, et le mettez dans le corps du canard, Ficelez-le pour que rien ne sorte; et le faites cuire à la braise comme la langue de bœuf.

Quand il est cuit, essuyez-le de sa graisse et le servez avec une bonne sauce ou un ragoût de marrons. Faites cuire les marrons avec un demi setier de vin blanc, un peu de coulis, une pincée de sel, et servez comme vous jugerez à propos.

Canard en hochepot.—Entrée.

Flambez-le, videz-le et le coupez en quatre; faites-le cuire dans une petite marmite, avec des navets, un quart de choux, panais, carottes, ognons coupés et tournés proprement. Faites blanchir le tout un demi-quart d'heure, et le mettez ensuite dans la petite marmite avec du bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne et ficelé, un bouquet garni, peu de sel.

Quand le tout est cuit, vous dressez le canard dans une terrine à servir sur table; vous mettrez tous les légumes autour. Dégraissez le bouillon de la petite marmite où ont cuit vos légumes et le canard, et ayez soin de goûter votre sauce auparavant, afin de savoir si elle est de bon goût.

Canard aux navets.—Entrée.

Prenez un canard que vous flambez, videz et troussez les pattes en dedans. Après qu'il est bien épluché, vous mettez un peu de beurre avec de la farine. Faites-la roussir de belle couleur, et mouillez avec du bouillon; vous y mettez ensuite le canard avec un bouquet garni, sel, gros poivre. Vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard : s'ils sont durs, vous les mettez en même temps; s'ils ne le sont pas, vous les mettez à la moi-

tié de la cuisson du canard. Quand votre ragoût est bien cuit et bien dégraissé, mettez-y un filet de vinaigre, et servez à courte sauce. Voilà la façon de faire le canard aux navets à la bourgeoise. L'autre façon est de faire cuire le canard à part dans une braise blanche; quant aux navets, il faut les tourner en amandes, les faire blanchir et cuire avec bon bouillon, jus de veau et coulis. Lorsque votre ragoût est fait, vous le servez sur le canard,

Canard au Père-Douillet.—Entrée.

Flambez un canard, et l'épluchez bien; videz-le, et troussez les pattes dans le corps. Après l'avoir ficelé, vous le mettez dans une casserole juste à sa grandeur, avec un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, une bonne pincée de coriandre, des tranches d'ögnons; une carotte, un panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc; faites cuire à petit feu. Lorsque le canard fléchit sous le doigt; vous passez la sauce au tamis et la dégraissez. Faites-la réduire sur le feu au point d'une sauce, et servez dessus le canard.

Vous pouvez encore le servir de la même façon en le coupant en quatre avant de le faire cuire.

Caneton aux pois.—Entrée.

Ayez un ou deux canetons échaudés et vidés; troussez-les pattes de façon qu'il n'y ait que les griffes qui paraissent. Faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, et faites un petit roux avec deux pincées de farine et un morceau de beurre. Mouillez avec du bouillon, et mettez-y les canetons avec un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboules. Faites bonillir à petit feu, jusqu'à ce que le caneton soit cuit: un moment avant de servir, vous y mettez un peu de sel, et servez à courte sauce.

Les oisons se préparent de la même façon.

Oie farcie à la broche.—Grosse entrée

Prenez des marrons ou de grosses châtaignes, ce que vous jugerez à propos; ôtez-en la première peau, mettez-les sur le feu dans une poêle percée, et les remuez jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde. Gardez les

plus beaux pour faire un ragoût. Si vous n'avez point de poêle percée, mettez les marrons dans de l'eau bouillante, en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau. Mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût; les autres, vous les hachez et les mettez dans une casserole avec la chair de quatre ou cinq saucisses, le foie de l'oie haché, deux cuillerées de saindoux, ou un bon morceau de beurre, une échalote, une petite pointe d'ail, persil, ciboules, le tout haché. Passez le tout ensemble sur le feu pendant un quart d'heure : et laissez refroidir. Vous avez une oie jeune et tendre : après l'avoir vidée, flambée et épluchée, mettez cette farce dans son corps; cousez pour que rien ne sorte. Faites-la cuire à la broche, et la servez avec un ragoût de marrons, comme celui que vous trouverez à l'article des *Ragoûts*.

Oie à la moutarde.—Entrée.

Ayez une oie jeune et tendre, que vous flambez, épluchez et videz; prenez-en le foie, que vous hachez après avoir ôté l'amer, et le mêlez avec deux échalotes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboules, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, un bon morceau de beurre, sel, gros poivre. Farcissez-en l'oie, cousez-la et la faites cuire à la broche, en l'arrosant de temps en temps avec un peu de beurre : à mesure que vous arrosez, vous tenez un plat dessous pour ne point perdre ce qui en tombe. Lorsque l'oie est presque cuite, mêlez une cuillerée de moutarde dans le beurre qui vous a servi à l'arroser; arrosez-en l'oie, et panez à mesure jusqu'à ce qu'elle soit bien couverte de mie de pain. Achevez de la faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée, et servez avec une sauce faite de cette façon : mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié de deux pincées de farine, une bonne cuiller de moutarde, plein une cuiller à café de vinaigre, un petit verre de jus ou de bouillon, sel, gros poivre; faites lier sur le feu, et servez dessous l'oie.

Oie à la daube.—Gros entremets froid.

Ordinairement l'on prend une oie qui n'est point assez tendre pour mettre à la broche. Videz-la, et lui

troussez les pattes dans le corps; ensuite vous la faites refaire sur le feu et l'épluchez. Lardez-la partout avec des lardons assaisonnés et maniés avec persil, ciboules, deux échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic haché comme en poudre, sel, gros poivre, un peu de muscade râpée. Après avoir lardé l'oie, vous la ficelez et la mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, un demi-verre d'eau-de-vie, encore un peu de sel, gros poivre. Bouchez bien la marmite, et faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures. La cuisson faite et la sauce très-courte pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube dans son plat. Quand elle sera presque froide, mettez la sauce par-dessus, et ne servez que quand elle sera tout-à-fait en gelée pour entremets froid.

Des ailes et cuisses d'oie; manière de les accommoder.

Pour faire les ailes et cuisses d'oie de façon qu'elles se conservent long-temps, vous prenez la quantité d'oies que vous jugerez à propos, vous les flambez, videz et les mettez à la broche : ne les faites cuire que jusqu'aux trois-quarts. Ayez soin de mettre à part la graisse qu'elles rendront en cuisant. Laissez refroidir les oies, et les coupez en quatre, en levant les cuisses et faisant tenir l'estomac avec les ailes. Arrangez-les bien serrées dans un pot de grès, en mettant entre deux lits trois ou quatre feuilles de laurier et du sel. Faites fondre la graisse d'oie que vous avez mise à part, avec beaucoup de saindoux : il faut qu'il y en ait assez pour que les ailes et les cuisses en soient couvertes. Mettez cette graisse dans le pot, et le couvrez avec un parchemin vingt-quatre heures après : lorsque le tout sera bien froid, mettez-le dans un endroit sec. On ne les prépare de cette façon que dans les endroits où elles sont à bon marché, principalement en Gascogne, d'où il en vient beaucoup à Paris. Lorsque vous voulez vous en servir, vous les tire; du pot et de leur graisse à mesure que vous en avez besoin à lavez-les à l'eau chaude avant que d'en faire l'usage que vous voulez.

Hors-d'œuvre, ou entrée.

Elles se mettent cuire dans une petite braise, pour les

servir avec différentes sauces et ragoûts. L'on en sert sur le gril après les avoir panées et grillées avec une sauce claire à la ravigote, ou une rémoulade que vous trouverez à l'article des *Sauces*.

Vous pouvez encore, étant cuites à la braise, les servir avec une sauce à la moutarde de cette façon : vous mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre manié d'une pincée de farine, une cuillerée de moutarde, deux échalotes hachées, une petite pointe d'ail, sel, gros poivre, le tout délayé avec un peu de bouillon : faites lier sur le feu. Servez sur les cuisses ou ailes.

Elles servent aussi à faire des hochepots et à garnir des potages.

Canard à la Bruxelles.—Entrée.

Il faut le flamber et vider. Mettez dans le corps un salpicon fait de cette façon : coupez en dés un ris de veau avec du petit lard bien entrelardé; maniez le tout ensuite avec persil, ciboules, champignons, deux échalotes, le tout haché, peu de sel, gros poivre. Cousez le canard pour que rien ne sorte, et le mettez cuire avec une barde de lard sur l'estomac, un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ognons, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet garni. Quand il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis pour la lier, faites-la réduire au point d'un sauce, et servez sur le canard.

Canard en daube.—Entremets froid.

Comme l'oie à la daube.

Canard en chausson.—Entrée.

Vous le désossez et farcissez comme le canard farci; ensuite vous le faites cuire avec un verre de vin blanc et autant de bouillon, un bouquet garni, sel gros poivre. Lorsqu'il est cuit, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, et y mettez un peu de coulis pour la lier; faites réduire au point d'une sauce, et servez sur le canard.

Canard à la béarnaise.—Entrée.

Faites-le cuire avec un peu de bouillon, un demi-verre,

de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle. Mettez dans une casserole sept ou huit gros ognons coupés en tranches, avec un morceau de beurre; passez-les sur le feu, en les retournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Mettez-y une bonne pincée de farine, et mouillez avec la cuisson du canard; faites cuire l'ognon et réduire à courte sauce; dégraissez-la, ajoutez-y un filet de vinaigre, et servez sur le canard.

Canard à l'italienne—Entrée.

Faites cuire un canard avec un demi-setier de vin blanc, autant de bouillon, sel, gros poivre. Mettez dans une casserole deux cuillerées à bouche d'huile, persil, ciboules, champignons, une gousse d'ail, le tout haché; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec la cuisson du canard, qui doit être dégraissée et passée au tamis. Faites réduire au point d'une sauce, et dégraissez-la avant que de la servir sur le canard.

Canard à la purée verte.—Entrée.

Faites cuire un demi-litron de pois secs avec un peu de bouillon, un peu de persil et ciboules; ensuite vous les passez en purée fort épaisse. Si ce sont des pois verts, il en faut un litron, et il ne faut ni persil, ni ciboules. Faites cuire un canard avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle. Quand il est cuit, passez la sauce dans un tamis et la mettez dans la purée pour lui donner du corps. Faites réduire la purée jusqu'à ce qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, et servez sur le canard. En faisant cuire votre canard, vous pouvez y mettre un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, et vous le servirez autour du canard. Toutes sortes d'entrées à la purée verte se font de même.

Des poules d'eau.

Les poules d'eau sont des oiseaux aquatiques: il y en a de plusieurs espèces et de différentes grosseurs; les unes ont les pieds verdâtres, d'autres couleur de rose ou rouge: elles se préparent toutes de la même façon que les canards.

Des pigeons cauchois, de volière et bizets.

Les gros pigeons cauchois, lorsqu'ils sont blancs, gras et tendres, servent à faire des plats de rôt. Vous les servez bardés ou piqués, suivant le goût du maître; vous en faites aussi beaucoup d'entrées différentes.

Gros pigeons de plusieurs façons.

Si vous voulez les diversifier de plusieurs façons, faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf. Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, mettez autour des choux-fleurs cuits dans un blanc, et servez par-dessus une sauce au beurre.

Une autrefois, vous mettrez un ragoût de concombres, ou de petits ognons, ou de montans de cardes, comme vous le jugerez à propos.

Des petits pigeons de volière.

Ils se servent pour plats de rôt : faites cuire à la broche enveloppés de lard et de feuilles de vigne dans le temps; ils servent aussi à faire des entrées de beaucoup de façons. Si vous voulez les servir en entrée de broche, vous les flambez et videz. Hachez leur foie avec un peu de lard et très-peu de sel; remettez dans le corps le foie avec le lard, et faites-les cuire à la broche enveloppés de lard et de papier. Quand ils sont cuits, vous les servez avec différentes sauces et différens ragoûts, comme sauce à l'échalote, à la ravigote, au beurre, aux petits œufs et à l'italienne. En ragoût, vous en mettez aux morilles, aux mousserons, aux truffes, aux pointes d'asperges, aux petits pois, aux montans de cardes et aux laitues farcies.

Pigeons à la bourgeoise.—Entrée.

Vous les échaudez, videz, et troussez les pattes en dedans; faites-les blanchir un moment, et les retirez à l'eau fraîche. Epluchez-les et les mettez dans une casserole avec du bouillon, un bouquet garni de toutes sortes d'herbes, des champignons, des culs d'artichauts, coupés en quatre et cuits à moitié, sel, poivre. Quand ils sont cuits, mettez-y un peu de coulis, et servez à courte sauce. Si vous n'avez point de coulis, mettez-y une liaison de trois

jaunes d'œufs délayés avec du bouillon et un peu de persil haché.

Compote de pigeons.—Entrée.

Ayez de petits pigeons échaudés, les pattes troussées dans le corps. Faites-les blanchir, ôtez le cou et les ailes. Après les avoir épluchés, mettez-les dans une casserole avec deux ou trois truffes, si vous en avez, des champignons, quelques foies de volailles, un ris de veau blanchi coupé en quatre morceaux, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, du basilic, un morceau de bon beurre. Passez-les sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, et mouillez moitié jus et moitié bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre. Laissez cuire et réduire à courte sauce, et ayez soin de dégraisser; mettez en servant un jus de citron ou un filet de vinaigre blanc, et que le tout soit cuit à propos et d'un bon sel.

Pigeons au basilic.—Entrée.

Prenez de petits pigeons, que vous échaudez après les avoir vidés; troussez les pattes en dedans. Faites-les cuire dans une braise comme la langue de bœuf, en mettant un peu plus de basilic. Quand ils sont cuits, retirez-les de la braise pour les mettre refroidir; trempez-les ensuite dans deux œufs battus comme pour une omelette. Panez-les à mesure avec de la mie de pain; faites-les frire, et servez garnis de persil frit.

Pigeons à la crapaudine, sauce au verjus

Prenez de bons pigeons auxquels vous trousserez les pattes en dedans. S'ils sont gros, vous les couperez en deux, sinon, vous ne ferez que les fendre par derrière, et les aplatirez sans beaucoup casser les os. Faites-les mariner avec de l'huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché. Faites-leur prendre l'assaisonnement le plus que vous pourrez, et les panez de mie de pain. Mettez-les sur le gril, et les arrosez du reste de leur marinade : faites-les griller à petit feu et d'une belle couleur dorée. Quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon : vous mettez un ognon coupé dans une mortier avec du verjus; pilez bien

le tout ensemble, et en faites sortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mêlerez avec du bouillon, sel, gros poivre : faites chauffer et servez sous les pigeons. Les mêmes se servent sans verjus, en mettant une autre sauce claire et un peu piquante : à la place d'huile, vous pouvez vous servir de beurre, saindoux, ou de bonne graisse de pot.

Pigeons en matelote. — Entrée.

Prenez des pigeons de moyenne grosseur, échaudez-les, les pattes retroussées en dedans; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une douzaine de petits ognons blancs, que vous aurez fait cuire un demi-quart d'heure dans de l'eau pour les éplucher. Mettez-les avec un quarteron de petit lard bien entrelardé ; coupez-les en tranches, un bouquet garni, et ensuite vous mettez une pincée de farine : vous mouillerez moitié bouillon et moitié vin blanc. Quand vos pigeons seront cuits et réduits à peu de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, avec un peu de lait : en servant, il faut mettre un filet de verjus.

Vous pouvez les accommoder de la même façon que les pigeons cauchois et ceux de volière.

Pigeons en ragoût d'écrevisses.

Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudés, que vous faites blanchir après les avoir vidés. Fendez-les un peu sur le dos pour que cela leur élargisse l'estomac, et faites-les cuire avec un peu de bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, poivre. Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole des champignons, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, une douzaine d'écrevisses. Epluchez-les, passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine. Mouillez avec la cuisson de pigeons que vous passez au tamis, et faites bouillir le ragoût une demi-heure, qu'il ne reste que peu de sauce; ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs et de la crême, un peu de muscade, une petite pincée de persil haché très-fin, et faites lier sans bouillir sur un moyen feu en remuant toujours. Egouttez les pigeons pour les dresser

dans le plat que vous devez servir, et mettez dessus le ragoût d'écrevisses.

Pigeons aux petits pois. — Entrée.

Prenez trois ou quatre pigeons suivant qu'ils sont gros, échaudez-les et les faites blanchir. S'ils sont gros, vous les coupez en deux, après avoir troussé les pattes en dedans. Mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboules. Passez-les sur le feu, et y mettez-y une pincée de farine. Mouillez avec un verre d'eau et faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, vous y mettez un peu de sel fin, une liaison de deux œufs avec de la crême. Faites lier sur le feu sans bouillir, et servez à courte sauce.

Si vous voulez les mettre au roux, en les passant vous y mettrez un peu plus de farine, et mouillerez moitié jus et moitié bouillon. Laissez cuire et réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait que peu de sauce bien liée, et vous y mettrez le sel un moment avant que de servir, et gros comme une noisette de sucre fin.

Pigeons aux asperges en petits pois. — Entrée.

Coupez des asperges en petits pois : il n'en faut prendre que le tendre, et ne point continuer à couper aussitôt que le couteau résiste. Lorque vous en aurez la valeur d'un litron et demi, mettez-les dans l'eau fraîche pour les laver plusieurs fois, de crainte qu'elles ne croquent ; vous les ferez blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante. Retirez-les à l'eau fraîche et les faites égoutter : ensuite vous les accommoderez de la même façon que les pigeons aux petits pois, à cette différence que vous mettrez dans le bouquet un peu de sariette et deux clous de girofle.

Pigeons à la Sainte-Menehould. — Entrée.

Prenez trois gros pigeons que vous viderez; laissez les foies, troussez les pattes dans le corps : faites-les refaire et les épluchez. Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre manié avec une pincée de farine, du persil en branches, ciboules entières, deux ognons en tranches : zestes de carottes et panais, une gousse d'ail

entière, trois clous de girofle, sel, poivre, une feuille de laurier, thym, basilic. Mouillez avec trois poissons de lait, et faites bouillir; ensuite vous y mettez les pigeons pour les faire cuire à très-petit feu pendant une heure. Lorsqu'ils seront cuits, retirez-les pour les égoutter, et enlevez le gras de la Sainte-Menehould pour le mettre sur une assiette; trempez-y les pigeons, et les panez à mesure. Faites griller de belle couleur, en les arrosant avec le restant du gras où vous les aurez trempés, et servez à sec. Vous mettrez une sauce rémoulade dans la saucière. La façon de la faire se trouve dans l'article des *Sauces*.

Pigeons à la paysanne. Entrée.

Ayez quatre pigeons échaudés, que vous fendez à moitié par le dos pour les aplatir un peu et leur élargir l'estomac. Il faut trousser les pattes dans le corps en fendant un peu la peau : on laisse les ailes et le cou si l'on veut. On prend un quarteron de petit lard bien entrelardé, coupé en tranches, pour le faire suer dans une casserole, avec une demi-douzaine de petits ognons blancs, jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits; ensuite l'on y passe les pigeons. Après y avoir mis une pincée de farine, on mouille avec un petit verre de vin blanc, autant d'eau, et l'on assaisonne de gros poivre et point de sel. La cuisson faite, la sauce courte et un peu dégraissée, l'on y met une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême.

Pigeons en papillote. — Entrée.

Ayez trois pigeons de moyenne grosseur, bien épluchés et vidés; coupez-les en deux pour les aplatir un peu avec le couperet; ensuite on les fait mariner avec de la bonne huile, persil, ciboules, échalotes, champignons, leurs foies, quelques feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, et de petites tranches de lard; on met ensuite chaque moitié dans une demi-feuille de papier blanc, en mettant dessus et dessous des bardes de lard de leur assaisonnement. Étant enveloppés, l'on met sur le gril une double feuille de papier bien graissée, les pigeons dessus, pour les faire cuire à très-petit feu. Quand le feu est trop vif, on l'abat avec la pelle : cuits d'un côté, on

les retourne de l'autre, et on les sert sans sauce dans leurs papiers.

Pigeons à la Marianne. — Entrée.

Préparez trois pigeons comme les précédens; aplatissez-les un peu avec le couperet, et les mettez dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, un verre de bouillon, sel, gros poivre, deux feuilles de laurier : faites-les cuire sur des cendres chaudes pour qu'ils bouillent bien doucement. Lorsqu'ils fléchissent sous les doigts, dressez-les dans le plat que vous devez servir, après les avoir égouttés et essuyés de leur graisse. Otez les feuilles de laurier de la sauce, et la dégraissez; mettez-y un anchois haché, trois échalotes, et une pincée de câpres, le tout haché, de la muscade, gros comme une noix de beurre manié d'une bonne pincée de farine. Faites lier sur le feu, et servez dessus les pigeons.

Pigeons en fricandeau.

Après avoir piqué tout le dessus de vos pigeons avec du lard fin, vous les ferez cuire et glacer comme le fricandeau de veau à la bourgeoise.

Pigeons en fricassée de poulets. — Entrée.

Coupez de gros pigeons en quatre morceaux, ou de moyens par moitié; ensuite vous les ferez cuire de la même façon que la fricassée de poulets qui est expliquée ci-devant.

Pigeons en surtout. — Entrée.

Vous faites un ragoût comme aux pigeons à la bourgeoise: réduite à courte sauce, mettez-le refroidir; ensuite vous prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu. Mettez dans le fond une bonne farce de viande, et arrangez le ragoût de pigeons dessus; couvrez-le ensuite avec de la même farce que dessous, de façon que l'on ne voie point le ragoût. Unissez-les avec un couteau trempé dans de l'œuf, et panez avec de la mie de pain. Faites cuire dessous un couvercle de tourtière jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée; égouttez-en la graisse, et servez dessus une bonne sauce d'un coulis clair.

Pigeons à la poêle—Entrée.

Plumez et videz de petits pigeons ; laissez leurs pattes, et les faites refaire légèrement sur le feu. Passez-les dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre ; ensuite vous les mettez avec tout leur assaisonnement dans une autre casserole foncée de tranches de veau, que vous avez fait blanchir un instant à l'eau bouillante. Mettez-y un demi-verre de vin blanc, et les couvrez de bardes de lard et d'une feuille de papier blanc. Mettez un couvercle sur la casserole, et les faites cuire à petit feu, qu'ils ne fassent que mijoter ; ensuite vous dégraissez la cuisson. Mettez-y un peu de coulis pour la lier, et servez sur les pigeons.

Pigeons en hatelets.—Entrée, ou hors-d'œuvre.

Vous vous servez d'un ragoût de pigeons que l'on a desservi de la table. Mettez dans le ragoût un morceau de beurre ; faites-le chauffer, et pour le mieux, mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs, ensuite vous embrochez le tout dans de petits hatelets, et faites tenir la sauce après ; panez-les, faites-les griller de belle couleur, et servez sans sauce.

Pigeons en beignets.—Entrée.

Servez-vous de ceux que l'on a desservis sur la table. Coupez-les par moitié, et leur faites prendre goût dans un assaisonnement. Mettez-les refroidir ; ensuite vous les trempez dans une pâte avec de la farine, vin blanc, une cuillerée d'huile et du sel. Faites-les frire, et servez garnis de persil frit.

Pigeons à la dauphine.—Entrée.

Ce sont de petits pigeons échaudés que l'on fait cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, une tranche de citron, un bouquet ; vous les servez ensuite avec des ris de veau glacés comme des fricandeaux. *Voyez fricandeau ci-dessus.*

CHAPITRE IX.

DU GIBIER EN GÉNÉRAL.

Nous comprendrons sous le nom de gibier, les faisans et faisandeaux, les canards sauvages appelés oiseaux de rivière, les sarcelles, les rouges, les alebrans, les alouettes appelées mauviettes, les bécasses, bécassines, les bécasseaux, les cailles et cailleteaux, les guignards, les ortolans, les ramiers et ramereaux, les perdreaux rouges, les perdreaux gris, les merles, les grives, génilottes, les pluviers, les rouges-gorges, les vanneaux.

Sous le nom de gibier à poil.

Les lièvres et levrauts, des lapins et lapereaux.

Sous le nom de venaison.

Le chevreuil, le daim, le faon, le cerf, la biche, le sanglier et le marcassin.

Voici la façon d'accommoder toutes sortes de gibier et venaison.

Les faisans et faisandeaux se servent ordinairement pour rôt. Vous les videz et piquez; faites-les cuire à la broche, et les servez de belle couleur.

Vous les servez aussi en entrée de broche : pour lors vous les faites cuire à la broche avec une petite farce de leurs foies, que vous faites en les hachant avec lard râpé, persil, ciboules hachés, sel, gros poivre. Enveloppez-les de bardes de lard et de papier, et les servez avec une sauce à là provençale, ou autre dans le goût nouveau.

Vous en faites aussi des pâtés chauds et froids, ou terrines.

Des canards sauvages; manière de les servir.

Les canards sauvages ou oiseaux de rivière (la femelle estimée la meilleure), se servent ordinairement pour rôt, sans être piqués ni bardés, après les avoir flambés et vidés.

Vous en faites aussi des entrées; étant cuits à la broche et refroidis, vous en tirez des filets que vous mettrez à différentes sauces, comme au jus d'orange, aux anchois, câpres et salmis, que vous trouverez à l'article des *Alouettes*.

Des rouges, sarcelles et alebrans; manière de les accommoder.

Les sarcelles se font aussi cuire à la broche, flambées, vidées, sans être piquées ni bardées: elles se servent pour rôt.

Si vous voulez les mettre en entrée, enveloppez-les de papier, et les servez avec ragoût d'olives, ragoût de montans de cardons, aux navets, aux truffes, ou à la sauce à la rocambole.

Les rouges se servent ordinairement pour un excellent plat de rôt, après les avoir flambés et vidés.

Les alebrans se mangent comme les sarcelles.

Alouettes de plusieurs façons.

Les alouettes se mettent cuire à la broche, piquées ou bardées, moitié l'un et moitié l'autre. Vous ne les videz point, et mettez dessous, des rôties de pain pour en avoir ce qui tombe.

Servez-les de même sur les rôties pour un plat de rôt.

Elles se mettent aussi de plusieurs façons pour entrées.

Elles se servent également en tourte. Vous les videz, en ôtez le gésier, et mettez le reste avec du lard râpé dans le fond de la tourte: ensuite vous mettez dessus les alouettes, après leur avoir ôté les pattes, la tête, et après les avoir passées sur le feu dans une casserole avec un peu de bon beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché: laissez refroidir.

Vous finirez la tourte comme il sera expliqué à l'article général des *Tourtes*.

Alouettes en salmis à la bourgeoise.—Hors-d'œuvre.

Elles se servent en salmis à la bourgeoise, quand elles sont cuites à la broche. Vous vous servez de celles que l'on a desservies de la table; vous leur ôtez les têtes et tout ce qu'elles ont dans le corps. Jetez le gésier et le reste, et servez-vous-en avec les rôties. Pilez le tout dans

un mortier ; délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon, et passez-le à l'étamine. Assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre, un peu de rocambole écrasée, un filet de verjus. Faites chauffer dedans les alouettes sans qu'elles bouillent, et servez-les garnies de croûtons frits

Toutes sortes de salmis à la bourgeoise se font de la même façon, en prenant les débris ou les carcasses pour les faire piler.

Des alouettes en ragoût.—Entrée.

Ayez une douzaine d'alouettes, que vous plumez, flambez et videz ; troussez les pattes pour les faire passer dans le bec comme pour rôt, et passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons, un ris de veau ; mettez-y une bonne pincée de farine, et mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon et du jus ce qu'il en faut pour donner de la couleur. Faites bouillir et réduire au point d'une sauce liée, dégraissez et assaisonnez de sel, gros poivre. Ce même ragoût étant desservi de la table peut se mettre en caisses. Foncez le plat que vous devez servir avec une bonne farce de viande, mettez le ragoût dessus : et couvrez-le avec la même farce. Unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, et panez de mie de pain. Faites cuire dessous un couvercle de tourtière ; ensuite vous égoutterez la graisse, et mettrez dans le fond une sauce d'un jus clair.

Des ramiers et ramereaux.

Les ramiers et ramereaux sont une espèce de pigeons sauvages qui se servent pour d'excellens plats de rôt : vous les piquez et faites cuire de belle couleur. Vous en faites aussi des entrées de plusieurs façons. Consultez l'article des *Pigeons*.

Des perdreaux ; comment les distinguer des perdrix.

Les perdreaux gris se connaissent d'avec les perdrix, lorsqu'ils ont la première plume de l'aile pointue, le bec et les pattes noirs. Pour la bonté, elle se distingue par la fraîcheur et le bon fumet.

Les perdreaux rouges se distinguent à la première plume

de l'aile ; il faut qu'elle soit pointue, et qu'elle ait tant soit peu de blanc au bout.

Manière d'accommoder les perdreaux et les perdrix.

Les perdreaux se servent pour rôt. Vous les plumez, videz, piquez, et les faites cuire de belle couleur.

Si vous voulez les servir pour entrée, vous les flambez et videz. Faites une petite farce de leurs foies avec du lard râpé, un peu de sel, persil, ciboules hachés ; mettez cette farce dans le corps, cousez l'ouverture pour que rien n'en sorte, et leur troussez les pattes sur l'estomac. Faites-les refaire dans une casserole sur le feu avec un peu de beurre, et faites-les cuire à la broche, enveloppés de lard et de papier.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos, comme sauce à la carpe, à l'espagnol, aux zestes d'orange, à la sultane, ragoût de truffes, de montant, d'olives, de salpicon.

Vous trouverez ces sauces à l'article des *Sauces*, et les ragoûts, à l'article des *Ragoûts*.

Vous mettez aussi les perdreaux sur le gril en papillotes.

Des vieilles perdrix.

Elles se font toujours cuire à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, en y ajoutant du vin blanc.

Quand elles sont cuites, vous les mettez en terrine avec un coulis de lentilles et petit lard. *Voyez poitrine de veau aux choux et au petit lard.* Faites-la de même, mais ne faites point blanchir vos perdrix.

Vous les servez aussi avec un ragoût de marrons, ou ragoûts d'olives, de truffes, de montans de cardons d'Espagne.

Elles se mettent aussi en pâté chaud et froid, cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

Les perdreaux rouges se préparent et se servent de la même façon que les perdreaux et les perdrix grises.

Des bécasses, bécassines et bécasseaux.

Ils se servent tous cuits à la broche pour rôt. Vous les servez piqués ou bardés de feuilles de vigne sous la barde. Vous

ne les videz point : mettez dessous des rôties de pain en cuisant, pour en recevoir ce qui tombe, et servez dessus les rôties.

Vous en faites aussi des salmis, quand elles sont cuites et refroidies. *Voyez ci-devant alouettes en salmis à la bourgeoise.*

Si vous voulez en faire des entrées, pour lors, quand elles sont plumées et flambées, vous les fendez par derrière pour les vider. Vous vous servez de tout hors du gésier ; hachez le reste, et le mêlez avec du lard râpé ou un morceau de beurre, persil, ciboules hachés, un peu de sel, mettez cette farce dans le corps, et cousez l'ouverture. Troussez les bécasses, et les faites cuire à la broche, enveloppées de lard et de papier. Quand elles sont cuites, servez-les avec sauce ou ragoût comme aux perdreaux.

Les bécassines et bécasseaux se servent de même.

Vous en faites aussi des tourtes : pour lors vous les videz et faites une petite farce comme ci-dessus, que vous mettez au fond de la tourte, et finissez comme il sera expliqué à l'article des *Tourtes*.

Des cailles et cailleteaux.

Ils se servent cuits à la broche pour rôt, vous les plumez, videz, faites refaire sur de la braise, et les enveloppez de feuilles de vigne, bardes de lard : faites-les cuire et servez de belle couleur. Si vous voulez les mettre en entrée, faites-les cuire dans une braise faite avec tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre, très-peu de sel, un demi-verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon, et faites-les cuire à très-petit feu. Quand ils sont cuits, retirez-les, et mettez dans leur cuisson un peu de coulis ; dégraissez la farce, et la passez au tamis, goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, et servez sur les cailles et cailleteaux.

En faisant cuire les cailles de cette façon, vous pouvez les garnir d'écrevisses ou de ris de veau, qus vous faites cuire avec les cailles.

Elles se servent aussi aux choux, garnies de petit lard, ou au coulis de lentilles comme les perdrix.

Cailles au laurier.—Entrée.

Il faut les flamber et vider : hachez les foies que vous mêlez avec persil, ciboules, un morceau de beurre, sel, gros poivre. Remettez-les dans le corps, et faites-les cuire à la broche enveloppées de papier. Faites bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau quatre ou cinq feuilles de laurier, mettez-les ensuite faire un bouillon dans une sauce de coulis de veau, et servez dessus les cailles.

Cailles aux choux.—Entrée.

Faites-les cuire comme il est marqué pour la poitrine de veau, à cette différence que vous ne ferez point blanchir les cailles.

Cailles au gratin.—Entrée.

Prenez six ou sept cailles, que vous flambez et videz ; passez-les dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, des champignons. Mettez-y une bonne pincée de farine, et mouillez-les avec un verre de vin blanc, du bouillon et du jus ce qu'il en faut pour donner couleur, sel, gros poivre. A moitié de la cuisson vous y mettrez un ris de veau blanchi et coupé en gros dés. Achevez de cuire et faites réduire au point d'une sauce liée. Votre ragoût étant fini, de bon goût et bien dégraissé, vous le servez dessus au gratin fait de cette façon : hachez le foie des cailles avec persil, ciboules, et mêlez avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs. Prenez le plat que vous devez servir, mettez cette petite farce dans le fond, et le mettez ensuite sur un petit feu jusqu'à ce qu'elle soit gratinée. Servez ensuite le ragoût dessus.

Cailles au salpicon.—Entrée.

Faites cuire des cailles à la broche ou dans une petite braise, et vous les servirez ensuite avec un ragoût au salpicon, que vous trouverez ci-après à l'article des *Ragoûts.*

Des ortolans, guignards et gélinottes.

Les ortolans sont de petits oiseaux très délicats et excellens. L'on en voit peu à Paris : ils se servent pour rôt.

Les guignards et gélinottes sont aussi peu communs à Paris : ils se servent de même pour rôt.

Des grives.—Rôt.

Vous les plumez et les faites refaire sans les vider : elles se servent cuites à la broche, avec d s rôties dessous, comme des mauviettes.

Vous en faites aussi des entrées différentes, comme des bécasses : vous n'avez qu'à vous en servir de la même façon.

Les merles se servent aussi de même : il ne les faut point vider.

Les pluviers.—Rôt.

Ils sont excellens quand ils sont gras. Vous les plumez et piquez sans les vider ; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dessous. Quand ils sont cuits d'une belle couleur dorée, servez les rôties dessous.

Si vous voulez les servir pour entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, comme il est expliqué à l'article des bécasses ; faites-les cuire de même sauce et même ragoût.

Si vous voulez les servir à la braise, faites-les cuire comme les cailles, et les servez de la même façon.

Des vanneaux.

Ils se font cuire à la broche pour rôt, et se servent comme le canard sauvage.

Des rouges-gorges.

Oiseaux excellens : ils se servent pour rôt comme les ortolans.

Du gibier à poil.

Les levrauts se servent pour rôt. Otez la peau et les videz : faites-les refaire sur de la braise, et les piquez.

Quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce au vinaigre, poivre et sel, que vous servez dans une saucière.

Si vous voulez les mettre en entrée, quand ils sont cuits et refroidis, vous tirez des filets, que vous mettez dans une poivrade liée, et servez pour entrée.

Vous les servez aussi en filets, dans une sauce à l'échalote, ou différentes sauces piquantes.

Les lièvres se mettent en civet. Vous les coupez par membres, vous en gardez le sang, s'il y en a, et les faites cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet bien garni. Passez sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, une chopine de vin blanc, et assaisonnez de sel, poivre. Quand il est cuit, si vous avez de son sang, mettez-le dedans, faites lier la sauce sur le feu comme une liaison, et servez à courte sauce.

Vous faites aussi des pâtés et des gâteaux de lièvre.

Pâté de lièvre à la bourgeoise

Dépouillez le lièvre, gardez-en le sang. Après l'avoir vidé, coupez-le par membres, et le lardez partout avec de gros lardons. Roulez-le dans le sel, persil, ciboules, ail, le tout haché; mettez-le après dans une petite marmite avec un demi-verre d'eau-de-vie, un morceau de beurre, et faites-le cuire à petit feu. Quand il est cuit, et qu'il n'y a presque point de sauce, mettez-y le sang, et faites-le chauffer sans qu'il bouille. Dressez le lièvre dans ce que vous devez servir; serrez le tout ensemble pour qu'il ne paraisse faire qu'un seul morceau, et servez ce pâté pour entremets.

Lièvre en haricot.—Entrée.

Dépouillez un lièvre et le videz; gardez-en le foie. Après avoir ôté l'amer, coupez-le par morceaux, et mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic. Passez-le sur le feu, mettez-y plein une cuiller à bouche de farine et mouillez avec un demi-setier de vin blanc, deux cuillerées de vinaigre, deux ou trois verres d'eau ou de bouillon. Faites cuire une heure; ensuite vous avez des navets coupés proprement, que vous faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante; mettez-les cuire avec le lièvre, et assai-

sonnez de sel, gros poivre. Achevez de faire cuire et réduire à courte sauce; ôtez le bouquet, et servez chaudement. Si le lièvre est tendre, il faut mettre les navets en même temps.

Filets de lièvre en civet.—Entrée ou hors-d'œuvre.

Vous prenez un lièvre rôti, que l'on a desservi de la table. Levez-en toutes les chairs et les coupez en filets. Concassez un peu les os, et les mettez avec les flancs dans une casserole, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, quelques ognons en tranches, une gousse d'ail, une feuille de laurier, deux clous de girofle. Passez-les sur le feu et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon et deux verres de vin rouge, sel, poivre. Faites bouillir une demi-heure et réduire à moitié; passez la sauce au tamis, mettez-y les filets de lièvre avec un peu de vinaigre, et faites chauffer sans bouillir.

Levraut au sang.—Entrée.

En dépouillant et vidant un levraut, prenez garde d'en perdre le sang, que vous mettez à part. Coupez-le par membres, et le lardez de gros lard si vous voulez. Mettez-le dans une casserole avec le foie, gros comme un œuf de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic. Passez-le sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec trois verres de bouillon, un demi-setier de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, sel, gros poivre, et faites bouillir jusqu'à ce que le levraut soit cuit, et qu'il reste peu de sauce. Prenez le foie qui est cuit, écrasez-le bien, et le mêlez avec le sang que vous avez gardé. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y le sang pour faire lier sur le feu sans bouillir, ainsi qu'une liaison de jaunes d'œufs; ensuite vous y jetterez une demi-poignée de câpres fines entières, et servirez chaudement

Filets de lièvre à la poivrade. — Hors-d'œuvre, ou entrée.

Prenez un lièvre ou levraut qui ait été cuit à la broche, et que l'on a desservi de la table. Vous en leverez les chairs pour les couper par filets; si vous n'en avez pas

assez pour garnir un plat, vous laisserez les os et couperez les morceaux gros et égaux. Mettez-les dans une casserole avec une sauce à la poivrade de haut goût, faites les chauffer sans bouillir et servez chaudement. Vous trouverez la sauce à l'article des *Sauces*.

Des lapins et lapereaux; comment connaître les jeunes.

Pour connaître un lapereau d'avec un lapin, il faut le tâter sur le dehors des pattes de devant, au dessus du joint. Si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille, c'est une marque qu'il est jeune.

Vous les connaissez encore à la tête, parce qu'ils ont le nez plus pointu et l'oreille plus tendre; cette remarque n'est point si sûre que celle de la patte.

Pour le fumet, il faut le flairer au ventre, et l'usage vous apprendra à connaître les bons.

Vous connaissez le levraut d'avec le lièvre, de la même façon.

Des lapins et lapereaux de plusieurs façons.

Les lapereaux se servent pour rôt, vous les dépouillez, les videz, et les faites refaire sur de la braise. Il faut les piquer et les faire cuire à la broche : servez-les de belle couleur.

Ils vous servent aussi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricassée de poulets. Coupez-les par membres, faites-les dégorger long-temps dans de l'eau, et faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets.

Vous en servez aussi de marinés en hors-d'œuvre : après les avoir coupés par membres, faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, et servez de même.

Lapins au coulis de lentilles — Entrée.

Coupez-les par membres, et les faites cuire avec bon bouillon, du petit lard, un bouquet garni, sel, peu de poivre.

Vous faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine, avec du bouillon sans sel. Quand elles sont cuites, vous les passez à l'étamine avec leur bouillon; retirez ensuite le lapin et le petit lard de sa cuisson, et passez ce bouillon dans le coulis de lentilles; faites-le réduire après

sur le feu, jusqu'à ce que vous le jugiez assez lié pour le servir.

Faites chauffer le lapin et le petit lard dans une terrine, et servez s'il est de bon goût.

Lapin à la bourgeoise. — Entrée.

Coupez-le par membres et le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons et culs d'artichauts blanchis. Passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre.

Quand il est cuit, et qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, un peu de persil haché, et servez assaisonné de bon goût.

Les lapins se servent comme les lapereaux.

Ils ne sont pas bons pour la broche, ni marinés, ni en papillotes, ni en caisses.

Lapin en matelote.—Entrée.

Coupez un lapin par membres, et faites un petit roux avec une petite cuillerée de farine et un morceau de beurre; mettez-y les membres de lapin avec le foie; passez-les et mouillez avec un verre de vin rouge, deux verres d'eau, du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre; faites cuire à petit feu, et une demi heure après vous y mettrez une douzaine de petits ognons blanchis. Si vous voulez y mettre une anguille coupée par tronçons; vous ne la mettrez que lorsque le lapin sera cuit au trois-quarts. Avant de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce, et y mettez une grande pincée de câpres entières, un anchois haché. Servez avec des croûtons passés au beurre, et arrosez le tout avec de la sauce.

Lapereaux en hachis — Hors-d'œuvre

Prenez les restes de lapereaux rôtis que l'on a desservis de la table, levez-en toute la chair, mettez-y peu de mouton rôti, et hachez le tout ensemble. Prenez les os de lapereaux, que vous coupez en petits morceaux; met-

tez-les dans une casserole avec un peu de beurre, quelques échalotes, une demi-gousse d'ail, thym, laurier, basilic; passez-les sur le feu, et y mettez deux bonnes pincées de farine. Mouillez avec un verre de vin rouge, autant de bouillon. Faites bouillir une demi-heure à petit feu. Passez la sauce au tamis, et y mettez la viande hachée avec sel, gros poivre. Faites chauffer sans bouillir, et servez chaudement. Vous garnirez, si vous voulez, le tout de hachis, avec des croûtons frits comme ceux des épinards

Filets de lapereaux aux concombres.—Hors-d'œuvre, ou entrée.

Prenez deux grosses concombres, que vous coupez en petites tranches, le plus minces que vous pourrez. Mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de vinaigre, du sel, et faites-les mariner deux heures, en les retournant de temps en temps. Quand elles auront rendu leur eau, vous les presserez fort pour qu'il n'y en reste point. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic. Passez-les sur le feu, en les tournant souvent jusqu'à ce qu'elles soient un peu colorées. Mettez-y deux pincées de farine, et mouillez avec deux verres de bon bouillon. Laissez cuire à petit feu une bonne demi-heure, et que le ragoût soit un peu lié. Otez le bouquet, et y mettez des filets de lapereaux amincis, coupés comme les concombres; faites chauffer sans bouillir, assaisonnez de sel, gros poivre, et servez. Pour les filets, vous prenez les restes des lapereaux que l'on a desservis de la table.

Filets de lapereaux en salade.—Hors-d'œuvre.

Prenez de la mie de pain que vous coupez proprement comme de gros lardons, mettez les filets dans une casserole pour les passer sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée, et mettez-les égoutter. Vous avez des restes de lapereaux cuits à la broche, que l'on a desservis de la table, levez-en toute la chair pour la couper en gros filets. Prenez le plat que vous devez servir, arrangez proprement dessus les filets de pain,

ceux de lapereaux, deux anchois bien lavés et coupés en très-petits filets, et des câpres entières. Si vous avez de petits ognons blancs cuits dans le pot, vous les mettez, et entremêlez le tout l'un avec l'autre le plus proprement que vous pourrez et en dessin : assaisonnez de sel, gros poivre, huile et vinaigre. Ordinairement on ne les assaisonne que sur la table.

Lapins aux petits pois.—Entrée.

Coupez-les par morceaux, et les faites cuire comme les poulets aux petits pois, que vous trouverez ci-devant.

Lapin en papillotes.—Hors-d'œuvre, ou entrée.

Prenez un lapereau tendre, que vous coupez par membres; mettez-les mariner avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, gros poivre, de l'huile fine. Enveloppez chaque morceau avec de leur assaisonnement, une petite barde de lard dans du papier blanc. Beurrez ou huilez le papier en dehors, et faites cuire à très-petit feu sur le gril, en mettant encore une autre feuille de papier graissée dessous : servez avec le papier.

Lapin en gâteau.—Entrée.

On ôte toute la chair d'un lapin, on coupe celle des filets et des cuisses en tranches fort minces, et on hache le reste avec le foie, dont on fait une farce; l'on mêle avec une poignée de mie de pain desséchée sur le feu, une chopine de lait, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. On y ajoute trois jaunes d'œufs crus, environ un bon quarteron de lard râpé, persil, ciboules, deux échalotes, deux feuilles de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre. On prend une casserole de moyenne grandeur, où l'on met dans le fond des bardes de lard, ensuite des filets de lapin que l'on couvre de cette farce; on remet une couche de filets, et l'on continue à mettre de la farce : il faut que la dernière couche soit de filets, que l'on couvre de bardes de lard. On fait cuire à très-petit feu entre deux cendres chaudes, et l'on fait bouillir les os du lapin à part avec un demi-setier de vin blanc, deux ou trois cuillerées de coulis, autau de bouillon. La sauce de bon goût et assez réduite, on la

passe au tamis pour la servir sur le gâteau, dont on a ôté les bardes de dessus et de dessous.

Laperaux au gîte.—Entrée.

Farcissez deux lapereaux avec leur foie, un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, gros poivre. Cousez-les et troussez les pattes dessous le ventre, et celles de devant sous le nez; mettez-y des brochettes pour les faire tenir, et faites-les cuire avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre. Lorsqu'ils sont cuits, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis, et faites réduire au point d'une sauce. Dressez les lapereaux comme s'ils étaient au gîte.

Lapereaux en caisse.—Entrée.

Coupez-les par membres, faites les cuire en ragoût, et vous les finirez comme les pigeons en surtout, que vous trouverez ci-devant.

Lapereaux aux fines herbes—Entré.

Coupez-les par membres, et les mettez dans une casserole avec persil, ciboules, champignons, une gousse d'ail, le tout haché, un morceau de beurre, thym, laurier, basilic haché, comme en poudre. Passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus et du bouillon, sel, gros poivre; faites cuire et réduire au point d'une sauce. Quand vous êtes prêt à servir, prenez les foies qui ont été cuits avec la fricassée, écrasez-les, et les mettez dans la sauce.

Lapereaux au gratin—Entrée.

Faites-les cuire comme les précédens, à cette différence que les fines herbes doivent être en bouquet et point hachées. Vous les servirez sur un gratin fait comme celui des cailles au gratin ci-devant.

Lapereaux à l'espagnole--Entrée.

Faites-les cuire étant coupées par membres, avec un demi-verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet garni, sel, poivre; ensuite vous les servirez avec une sauce à l'espagnole, que vous trouverez à l'article des *Sauces*.

Lapereaux en hatelet.—Entremets, ou entrée.

Coupez-les par membres, et les faites cuire avec un demi-verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni, sel, gros poivre. Lorsqu'ils sont cuits, faites réduire la sauce pour qu'elle s'attache après la viande. Mettez-les refroidir, embrochez-les à de petites brochettes, trempez-les dans de l'œuf battu, panez-les, et les trempez dans de la graisse pour les paner une seconde fois. Faites-les griller de belle couleur, et servez à sec avec les brochettes.

Lapereaux en tortue—Entrée.

Videz un lapin, laissez le foie et ôtez l'amer. Désossez le lapin seulement dans le milieu du rable ; faites un trou à la peau pour y faire passer la moitié du devant du lapin, qui se trouvera renversé, et prendra la figure d'une tortue. Ficelez-le, et le mettez cuire avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre. La cuisson faite, passez-la au tamis, dégraissez-la, et mettez-un peu de coulis pour la lier ; faites réduire au point de sauce, et servez sur le lapin.

De la viande noire appelée venaison

La viande noire comprend le chevreuil, le daim, le sanglier, le marcassin, le cerf, la biche, le faon.

Le cerf, la biche, le chevreuil, le daim, le faon se préparent tous de la même façon. Les quartiers de devant et de derrière se servent marinés et cuits à la broche, et la marinade se fait avec vinaigre, sel, poivre, un peu d'eau.

Vous les servez aussi en bœuf à la mode, en pâté froid et en pâté en pot.

Du sanglier et du marcassin.

La hure, qui sert à faire un entremets froid des plus estimés, se fait cuire comme la hure de cochon. Les pieds se mettent à la Sainte-Menehould comme les pieds de cochon, et le reste comme le filet.

Les quartiers de derrière et de devant se servent cuits à la roche, après les avoir fait mariner en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, et en pâté en pot.

Le marcassin se sert piqué pour un beau plat de rôt.

Hachette de toute sorte de viande cuite à la broche.

Prenez de la viande cuite à la broche telle que vous l'aurez, soit viande de boucherie, volaille ou gibier. Vous la couperez par tranches fort minces ; mettez-la dans une casserole avec une pincée de persil, ciboules, échalotes, champignons, le tout haché, un peu de bouillon, sel, gros poivre. Faites mijoter le tout sur le feu pendant un quart d'heure. Prenez le plat que vous devez servir, et mettez-y un peu de la sauce de votre viande avec de la mie de pain, et remettez sur la viande encore un peu de mie de pain. Faites attacher sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin au fond du plat : vous mettez ensuite le reste de la sauce avec un filet de verjus.

CHAPITRE X.

DU POISSON DE MER ET D'EAU DOUCE.

Après la description des viandes terrestres, dont je viens de démontrer l'usage, il est temps de passer à celles qui nous servent les jours maigres par la variété des poissons, tant de mer que d'eau douce, et les changemens que l'on en peut faire pour diversifier nos tables ; je commencerai par la marée, comme celle qui nous fournit avec plus d'abondance, le turbot, la barbue, le saumon, l'esturgeon, l'alose, le cabillaud ou morue fraîche, la raie, la merluche, la morue salée, la limande, le carrelet, la sole, la plie, le mulet ou surmulet, l'éperlan, le maquereau, le thon et la thontine, la vive, la macreuse, la sardine, le rouget, le hareng frais, le merlan, l'anchois, le bar, le vaudreuil, la lubine.

En coquillages.

L'écrevisse de mer, les homards, les moules, les huîtres.

Du turbot et la barbue; comment les accommoder.

Ils se préparent l'un et l'autre de la même façon.

Rôt.—Vous les faites cuire dans une casserole de la grandeur de votre poisson, moitié saumure et moitié lait. Mettez-en suffisamment pour que votre poisson trempe. Faites-le bouillir très-doucement, qu'il ne fasse que frémir sur les bords, autrement le poisson se romprait. Quand il fléchit sous les doigts, votre poisson est cuit; servez-le à sec sur une serviette garnie de persil vert autour, pour un plat de rôt.

Entrée.

Si vous voulez le servir pour entrée, si c'est en maigre, vous le mettez dans le plat que vous devez servir, et mettez dessus une sauce à l'huile. Vous versez dans une casserole de l'huile fine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre; faites chauffer la sauce sans qu'elle bouille, et servez dessus le turbot.

Turbot aux câpres.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre, un anchois lavé et haché, et des câpres fines; remuez la sauce sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit liée sans qu'elle bouille, et servez dessus le turbot.

Vous pouvez aussi les servir avec une sauce à la béchamel.

Faites réduire à moitié trois demi-setiers de crême; mettez-y un peu de sel, et servez dessous le turbot.

Vous les servez encore dans une sauce hachée maigre ou avec un ragoût d'écrevisses.

Turbot et barbue en gras et en maigre.

Si vous voulez les faire cuire de la même façon qu'en maigre, ils seront plus naturels et coûteront moins.

Vous mettez dessus différentes sauces grasses, comme sauce à l'espagnole, sauce hachée, sauce au vin de Champagne, ou ragoût de crête, de ris de veau, et petits œufs, ragoût au salpicon, ragoût d'huîtres, de truffes, de mousserons.

Pour le faire cuire en maigre, faites une saumure de cette façon.

Mettez dans une casserole une bonne poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, ognons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules, girofle. Faites bouillir le

tout ensemble à petit feu une demi-heure, laissez-le reposer après, tirez-le au clair et passez-le au tamis ; vous mettrez après deux fois autant de lait dans cette saumure, et faites cuire votre poisson dedans, à très-petit feu, qu'il ne fasse que frémir.

Toutes sortes de courts-bouillons blancs pour le poisson se font de la même facon.

Turbot et barbue cuits au gras.

Mettez-le dans une turbotière avec de bonnes tranches de veau, sel, poivre, un bouquet garni de toutes sortes de fines herbes, et le couvrez partout de bardes de lard. Faites suer à petit feu, et mettez après un verre de vin de Champagne. Quand le poisson est cuit, vous le servez avec différentes sauces grasses, ou ragoûts.

Si vous voulez le servir dans son naturel.

Entrée.—Quand il est cuit, vous le dressez dans le plat que vous devez servir, vous passez sa cuisson au tamis, vous la dégraissez, et mettez dedans deux cuillerées de coulis.

Si elle est trop longuè, faites-la réduire, servez dessus le turbot.

Si vous le servez de cette façon, ne mettez que très-peu de sel dans sa cuisson.

Turbot et barbue glacés.—Entrée.

Vidé et lavé, on pique tout le dessus de lard fin ; on le fait cuire très-doucement à petit feu entre des bardes de lard, un peu de vin de Champagne, sel, un bouquet de fines herbes ; l'on met dans un autre vaisseau de la rouelle de veau coupée en dés, avec deux tranches de jambon que l'on fait cuire avec du bouillon, jusqu'à ce que cette sauce ait de la consistance ; passée au tamis au moment de servir, on la fait réduire en glace, que l'on prend avec des plumes pour mettre sur tout le lard du turbot ; l'on met ensuite un bon coulis dans la casserole où l'on a fait la glace ; on détache ce qui reste en faisant chauffer, et l'on y presse un jus de citron avant de servir. Il faut remarquer que pour tout ce que l'on sert glacé ou en fricandeau, l'on met toujours la sauce dessous.

Du saumon frais; comment l'accommoder.

Il se coupe en tranches ou bardes; vous les faites mariner avec un peu d'huile ou bon beurre, sel, poivre; faites-le griller en l'arrosant de sa marinade, et servez dessus des sauces en ragoûts, comme il est expliqué pour le turbot.

Vous le servez aussi cuit au court-bouillon, avec les mêmes sauces ou ragoûts.

Rôt. — Si vous le servez pour un plat de rôt, vous ne l'écaillerez point. Quand il sera cuit, mettez-le à sec sur une serviette, et du persil vert autour.

Entrée.—Si c'est pour entrée, il faut l'écailler, et laisser le morceau entier comme pour un rôt. Le court-bouillon, pour le faire cuire, se fait en mettant dans une petite marmite, suivant la grosseur de votre morceau de poisson, du vin blanc, du bouillon maigre, racines, ognons en tranches, un bouquet garni, sel, poivre, un morceau de beurre; ficelez votre poisson, et le faites cuire dans ce court-bouillon.

Toutes sortes de poissons au court-bouillon se font cuire de même.

Saumon en caisse.—Entrée.

Prenez deux tranches de saumon frais de l'épaisseur d'un bon demi-doigt, et mettez-les mariner une heure avec de l'huile fine, persil, ciboules, un peu de champignons, une demi-gousse d'ail, une échalote, le tout haché très-fin, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, hachés comme en poudre, sel, gros poivre; ensuite vous faites une caisse de papier blanc de la grandeur de deux tranches de saumon. Frottez-les dessous avec de l'huile, et les mettez sur un plat. Mettez le saumon dans la caisse avec tout son assaisonnement, et panez le dessus avec de la mie de pain: mettez cuire au four, ou mettez le plat sur un petit fourneau avec un couvercle de tourtière, et du feu dessus. Quand le saumon sera cuit, et le dessus d'une belle couleur dorée, vous y mettrez un grand jus de citron en servant: si vous voulez y mettre une sauce à l'espagnole, il faudra dégraisser la cuisson du saumon avant que de la mettre.

Barde de saumon à la poéle.—Entrée.

L'on met des tranches de rouelle de veau, et un peu de jambon dans le fond d'une casserole juste à la grandeur de la tranche de saumon que l'on veut servir. Le saumon mis dessus, et couvert de bardes de lard, on y met un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, trois échalotes, peu de sel ; on fait cuire un quart d'heure sur un moyen feu ; ensuite on mouille avec un verre de vin de Champagne. On achève de cuire à petit feu.au moment de servir,on passe au tamis la sauce de la cuisson,et l'on y ajoute du coulis.Quand elle a fait quelques bouillons, on la sert sur le saumon.

De l'esturgeon ; comment l'accommoder.—Rôt.

Il se sert cuit à la broche ; vous faites mariner deux ou trois heures avec une marinade ordinaire.

Pour la faire, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboules, ail, fines herbes, clous de girofle, un demi-setier d'eau, un peu de vinaigre : faites chauffer la marinade sur le feu en la remuant.

Lorsqu'elle est tiède, mettez dedans l'esturgeon : quand il est assez mariné, faites-le cuire à la broche, et le servez avec toutes sortes de bonnes sauces maigres.

Vous pouvez aussi le faire cuire au court-bouillon, comme le saumon, et le servir avec les mêmes sauces maigres.

Esturgeon en gras à la broche.

Lardez-le de gros lard; faites-le cuire à la broche, et le servez avec toutes sortes de bonnes sauces, comme à l'italienne, à l'espagnole, à la ravigote, ou ragoût de truffes, morilles, mousserons, de ris de veau, de crêtes et petits œufs.

Esturgeon à la braise.—Entrée.

Mettez-le dans une petite marmite avec tranches de veau et bardes de lard, un demi-setier de vin blanc, un bouquet garni, ognons, racines, sel, poivre, du bon bouillon.

Quand il est cuit, servez-le avec la même sauce, ou même ragoût que quand il est à la broche.

Esturgeon glacé.—Entrée.

Il faut piquer de menu lard tout le dessus d'un morceau d'esturgeon ; on le met ensuite dans une casserole avec tranches minces de rouelle de veau, un peu de jambon, un bouquet de persil, ciboules, trois échalotes, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, quelques feuilles de basilic, un verre de vin de Champagne, du bon bouillon, et on fait cuire à moyen feu. La cuisson faite, la sauce bien dégraissée, passée au tamis, on la fait réduire en glace, et l'on finit comme pour les fricandeaux.

De l'alose; comment l'accommoder.—Rôt.

Les aloses de Seine sont estimées les meilleures; vous les servez entières ou par moitié.

Si vous voulez les servir pour un plat de rôt, videz-les et ne les écaillez point, faites-les cuire dans un court-bouillon comme le saumon.

Quand l'alose est cuite, servez-la sur une serviette, garnie de persil vert.

Entrée.—Si c'est pour entrée, écaillez-la et la servez avec différentes sauces, comme aux câpres, à l'huile, à l'italienne.

Vous la faites cuire sur le gril, après l'avoir écaillée et vidée. Fendez-la un peu par le dos, et la faites mariner avec un peu d'huile ou un peu de beurre, sel, poivre; faites-la griller, et l'arrosez de temps en temps avec de la marinade.

Vous connaissez qu'elle est cuite quand l'arête n'est plus rouge. Vous la servez dessus un ragoût de farce assaisonné de bon goût. Etant grillée, vous pouvez aussi la servir avec une sauce aux câpres et anchois.

Du cabillaud; comment l'accommoder.

Le cabillaud, ou morue fraîche, se fait cuire dans un court-bouillon blanc comme le turbot.

Servez-le dans le même goût et même sauce, ou même ragoût, tant en gras qu'en maigre.

De la raie; comment l'accommoder.

La bouclée est estimée la meilleure, et se sert de plusieurs façons, comme les autres raies.

La façon la plus bourgeoise est de la mettre cuire

dans un chaudron, avec de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'ognons, un peu de sel. Après l'avoir bien lavée dans de l'eau fraîche et ôté l'amer du foie, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuise point trop; retirez-la ensuite sur un plat pour l'éplucher, et coupez les bords pour la propreté

Entrée.—Si elle n'était pas assez cuite, après l'avoir épluchée, c'est ce que vous connaîtrez si elle se trouve trop ferme, et que l'arête en soit rouge, ce qui ne doit pas être si la raie est bien fraîche, remettez-la sur un fourneau avec un peu de son court-bouillon. Quand vous êtes prêt à la servir, égouttez-la, et servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos, comme sauce au beurre avec des câpres et anchois, sauce à l'huile, sauce au beurre noir, et persil frit.

Pour cette dernière sauce; vous faites chauffer la raie dans le plat que vous devez servir, avec du vinaigre, sel; et un peu de gros poivre; mettez par-dessus le beurre noir et persil frit autour.

Raie au vin de Champagne.

On fait cuire la raie comme il est dit ci-devant; épluchée et dressée sur le plat que l'on doit servir, on y met un verre de vin blanc, un morceau de beurre, persil, ciboules, deux échalotes, trois feuilles de basilic, deux ou trois champignons, le tout haché très-fin, du sel, un peu de gros poivre, de la chapelure passée au tamis : on fait bouillir un quart d'heure à petit feu, et l'on sert le plat après avoir essuyé les bords.

Raie marinée frite.—Entrée.

Arrachez la peau, et la coupez par morceaux comme la précédente, pour la faire mariner deux ou trois heures avec un peu d'eau, du vinaigre, sel, poivre, persil, ciboules, une gousse d'ail, ognons en tranches, zestes de racines, clous de girofle; ensuite vous l'égouttez et l'essuyez pour la fariner et faire frire, et servez avec persil frit.

Raie à la sauce de son foie.—Entrée.

Faites-la cuire, comme il est dit. Pour la sauce, vous la ferez de cette façon, mettez dans une casserole persil, ci-

boules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de beurre. Passez-les quelques tours sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine, ensuite un morceau de beurre, câpres, et un anchois haché. Le foie de la raie cuit et écrasé, sel, gros poivre, mouillez avec de l'eau ou du bouillon, faites lier sur le feu, et servez sur la raie.

Raie au fromage.—Entrée

Arrachez la peau à une belle moitié de raie bouclée; coupez-la en quatre morceaux égaux, et la lavez: faites-la cuire avec un demi-setier de lait, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, manié de deux pincées de farine, une gousse d'ail, deux clous de girofle, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, poivre, et faites bouillir avant que de mettre la raie. Pour la cuire, il faut peu de temps; retirez-la de la sauce pour l'égoutter. Passez la sauce au tamis, et la faites réduire au point d'une sauce liée; mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez servir, et par-dessus une petite poignée de fromage de gruyère râpé. Arrangez dessus les morceaux de raie; et entre la raie, vous aurez pour garnir, une douzaine de petits ognons blancs, cuits au bouillon, bien égouttés, et de petits morceaux de pain frit coupés en rond. Vous les entremêlez l'un avec l'autre arrangés proprement.. Mettez partout sur le dessus le restant de la sauce; couvrez avec du fromage de gruyère râpé, ou du parmesan, si vous voulez, pour le mieux. Mettez votre plat sur un petit feu, qu'il bouille bien doucement jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; glacez le dessus avec une pelle, ou un couvercle de tourtière couvert d'un bon feu. Quand le dessus sera d'une belle couleur dorée, servez.

De la merluche; comment l'accommoder.

La merluche la plus blanche est estimée la meilleure. Avant de la mettre tremper, battez-la bien partout avec un marteau pour l'attendrir et faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau; faites-la cuire un moment avec de l'eau de rivière, retirez-la, et la mettez en morceaux par feuillets.

Entrée.--La sauce à la gascone est celle qui con-

vient le mieux. Mettez la merluche dans une casserole avec de l'huile fine, autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail et du sel, si elle est trop douce; mettez la casserole sur un fourneau en la remuant sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, et la mangez dans le moment, parce que cette sauce, à mesure qu'elle se refroidit, tourne en huile.

De la morue salée ; comment l'accommoder.—Entrée.

Pour connaître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, de grands feuillets Il faut la laver après l'avoir écaillée : faites-la cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de rivière; mettez-la après égoutter, et la levez par feuillets, ou la laissez entière si vous voulez; mais la façon n'en est pas si propre.

Vous la servirez avec telle sauce que vous voudrez, Mettez dans une casserole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre; délayez-la avec un peu de lait, et y mettez après du verjus en grains. Faites lier la sauce sur le feu, mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût et servez.

Dans une autre saison, à la place de verjus, mettez-y persil et ciboules hachés.

Morue à la maître d'hôtel. — Entrée.

Prenez l'endroit de la morue que vous voulez. Après l'avoir écaillée et lavée, vous la mettez à l'eau fraîche dans un poêlon ou chaudron, et la mettez sur le feu. Quand elle sera prête à bouillir, écumez-la et l'ôtez du feu aussitôt qu'elle bout. Couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart d'heure; ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter. Mettez-la sur un plat avec du persil, ciboules hachés, gros poivre, muscade râpée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus; faites chauffer en la retournant, et la servez tout de suite.

Morue à l'ognon.—Entrée.

On coupe cinq ou six ognons en filets, que l'on passe long-temps sur le feu avec du beurre, en les remuant souvent jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer; alors on y met deux pincées de farine : on les laisse encore prendre

couleur en remuant toujours; ensuite on y met une cuillerée de vinaigre, du sel, gros poivre, un peu de bouillon. L'ognon bien cuit et la sauce étant bien liée, l'on y met de la morue cuite, levée par filet; on lui fait prendre goût en la faisant mijoter dedans, et au moment de servir, on y met un morceau de beurre.

Morue à la garonne. — Entrée.

On met dans une casserole des filets de morue cuite, avec un bon morceau de beurre, deux cuillerées d'huile, câpres, anchois, persil, ciboules, le tout haché très-fin., du gros poivre. Au moment de servir, on fait chauffer en remuant toujours jusqu'à ce que le beurre et l'huile soient bien liés ensemble; dressez sur le plat, et jetez dessus une chapelure de pain passée au tamis.

Morue à la provençale. — Entrée

Prenez de la morue cuite à l'eau, bien égouttée; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de l'échalote, un peu d'ail, persil, ciboules, du citron en tranches, la peau ôtée, du gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurre. Arrangez la morue dessus; remettez par-dessus le même assaisonnement que dessous, et passez ensuite avec la chapelure de pain. Mettez le plat sur un petit feu, pour qu'elle bouille doucement, et faites-lui prendre couleur par-dessus avec une pelle rouge ou un couvercle de tourtière.

Morue au beurre noir. — Entrée.

Faites-la cuire dans de l'eau, et égouttez; mettez-la sur le plat que vous devez servir, avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, du gros poivre, Faites-la bouillir un demi-quart d'heure, et mettez dessus du beurre roux bien chaud avec du persil frit.

Morue à la sauce aux câpres et anchois.—Entrée

Faites cuire votre morue dans de l'eau; après l'avoir égouttée, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, et mettez par-dessus une sauce aux câpres et anchois. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des *Sauces.*

Morue à la crême.—Entrée.

Faites-la cuire dans de l'eau. Après qu'elle est égouttée, vous la levez par feuillets; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine, une pointe d'ail hachée, du gros poivre. Mouillez avec de la crême ou du lait, faites lier la sauce sur le feu, et y mettez ensuite les filets de morue : faites chauffer et servez.

Si vous voulez la paner; vous y mettez un peu plus de beurre et trois jaunes d'œufs. Dressez-la dans le plat que vous devez servir, panez le dessus, et lui faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtière.

Morue marinée frite.—Entrée.

Faites-la cuire à l'eau et la levez par feuillets. Faites-la mariner et frire comme la raie, à cette différence qu'il ne faut que peu de sel dans la marinade.

Morue en beignets.—Entrée.

Ayez de la morue cuite à l'eau et bien égouttée : prenez-en les plus grands feuillets pour les tremper dans une pâte faite avec de la farine, du vin, un peu d'huile et très-peu de sel : faites frire, et servez garni de persil frit.

De la limande, de la sole, du carrelet et de la plie—Hors-d'œuvre, ou entrée.

Ces quatre sortes de poissons s'accommodent tous de la même façon. Après les avoir écaillés, vidés et bien lavés, essuyez-les dans un linge blanc; fendez-les sur le dos auprès de l'arête; farinez-les après pour les faire cuire dans une friture bien chaude sur un feu clair. Si vous les laissez languir sur le feu, votre poisson sera mollasse et gras : c'est à quoi vous devez prendre garde pour toutes sortes de fritures.

Quand il est cuit de belle couleur, retirez-le sur un linge, et le servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Entrée. — Ces sortes de poissons se peuvent encore servir pour entrée quand ils sont frits, en mettant dessus une sauce aux câpres, anchois, ou une sauce à l'huile.

En gras, avec une sauce hachée ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau et champignons.

Entrée. — Ils se servent encore cuits sur le gril, après

les avoir marinés avec de l'huile, poivre, persil, ciboules entières, que vous avez soin de retire avant de servir.

Quand votre poisson est sur le feu, ayez soin de l'arroser de temps en temps avec sa marinade et vous le servez après avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Vous pouvez aussi les faire cuire dans un court-bouillon blanc, comme il est marqué pour le turbot, et les servez après, si vous voulez, dans le même goût que le turbot.

Soles, limandes, carrelets et plies entre deux plats, à la bourgeoise. — Entrée.

Après les avoir écaillés, vous prenez du bon beurre que vous faites fondre. Mettez-en dans le plat que vous devez servir, avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, poivre, et arrangez votre poisson dessus.

Faites le même assaisonnement sur le poisson que vous avez fait en-dessous : couvrez bien votre plat, et faites cuire à petit feu sur un fourneau.

Quand il est cuit, servez à courte sauce, et mettez par-dessus un filet de verjus ; vous pouvez aussi, après l'avoir préparé comme ci-dessus avant de le faire cuire, mettre par-dessus de la mie de pain, et le faire cuire au four ou sous un couvercle de tourtière.

Des éperlans ; manière de les accommoder.

Il ne faut point les vider ; lavez-les bien et les essuyez entre deux linges ; farinez-les, faites-les frire à grand feu, et servez pour plat de rôt.

Entrée.—Vous pouvez aussi les servir entre deux plats à la bourgeoise, pour entrée, comme il est expliqué ci-devant, aux soles, limandes et carrelets.

Du surmulet et maquereau.

Vous l'écaillez, videz, lavez, et le coupez un peu sur les deux côtés.

Pour le maquereau, vous ne faites que le vider, bien laver, et le fendez le long du dos.

Ces deux sortes de poissons, après les avoir bien essuyés dans un linge, s'accommodent de même.

Faites-les cuire sur le gril. Si vous les faites tremper auparavant une demi-heure avec sel, poivre, de l'huile,

et les arrosez avec pendant qu'ils cuisent, ils n'en seront que meilleurs. Quand ils sont cuits, vous les servez après avec une sauce blanche aux câpres et anchois.

Entrée.—Le maquereau se sert encore près qu'il est grillé. Arrangez-le sur le plat que vous devez servir, fendez-le en deux, et mettez dessus persil, ciboules hachés, du bon beurre, une goutte d'eau, sel, poivre, un filet de vinaigre : mettez-le faire un petit bouillon, et servez à courte sauce.

Vous pouvez aussi le servir au beurre roux et persil frit.

Entrée.—Il se sert à la maître-d'hôtel. Quand il est grillé bien chaud, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboules hachés, sel, gros poivre.

Du thon; manière de l'accommoder.

Il se mange ordinairement en salade.

C'est un gros poisson de mer que l'on envoie tout mariné de la Provence, et qui peut encore se mettre pour entrée. Arrangez-le sur le plat que vous devez servir sur la table, avec du bon beurre, persil, ciboules hachés; panez-le de mie de pain, et lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière. Si vous vous trouvez dans des endroits où vous puissiez en avoir du frais, vous en ferez le même usage que vous faites du saumon frais.

De la vive; manière de l'accommoder.

Après l'avoir écaillée, vidée, lavée, et bien essuyée, coupez-la légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté, et faites-la tremper avec un peu d'huile, sel, poivre. Faites-la griller, et l'arrosez de temps en temps avec le restant de votre huile; servez-la avec telle sauce que vous voudrez, comme au beurre, câpres et anchois, un peu de farine et peu d'eau, sel, poivre : faites lier sur le feu, et servez dessus les vives.

Vous pouvez encore les mettre avec une sauce au pauvre homme, sauce hachée.

Elles se servent aussi de beaucoup de façons différentes, qui seraient trop chères pour les bourgeois.

Du rouget ; manière de l'accommoder.

Le vrai rouget ne s'écaille point ; vous le videz, lavez, et en gardez les foies.

Faites-le cuire sur le gril comme la vive, et le servez avec les mêmes sauces : ayez soin de mettre les foies dans la sauce que vous servirez dessus.

Entrée.—Après l'avoir vidé et lavé sans l'écailler, mettez-le cuire avec du vin blanc, un peu de beurre, sel, poivre, un bouquet de racines et ognons. Comme il ne faut qu'un moment pour le cuire, faites bouillir une demi-heure le court-bouillon pour qu'il ait du goût quand vous le mettrez dedans.

Quand il est cuit, retirez-le du court-bouillon pour enlever doucement l'écaille partout hors la tête, et servez avec les mêmes sauces que ci-dessus.

De la sardine et du hareng frais

L'accommodage en est le même. Il faut les écailler et bien laver ; essuyez-les avec un linge ; et les faites cuire sur le gril. Quand ils sont cuits, servez-les avec la sauce suivante.

Entrée.—Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel, poivre, un peu d'eau : faites lier la sauce sur le feu, et servez sur les sardines ou harengs frais.

Harengs saurs à la Sainte-Menehould.—Hors-d'œuvre.

Ayez une douzaine de harengs saurs; coupez-leur le bout de la tête et de la queue ; mettez-les tremper quatre heures dans de l'eau, et ensuite deux heures dans un demi-setier de lait. Mettez-les égoutter et les essuyez ; trempez-les dans du beurre chaud mêlé avec une demi-feuille de laurier, thym, basilic hachés comme en poudre, deux jaunes d'œuf, et du gros poivre. Panez-les à mesure que vous les trempez dans le beurre, et les faites griller légèrement ; mettez dans le fond du plat que vous devez servir, deux cuillerées de verjus, et dressez dessus les harengs.

Des anchois, et leur utilité.

Après les avoir bien lavés, on les ouvre en deux pour en ôter l'arête ; ils servent ordinairement à faire

des salades et pour mettre dans des sauces, comme sauce au beurre en maigre, sauce à la rémoulade, sauce au gras avec du coulis, et un peu de beurre.

L'on en sert aussi de frits. Après les avoir fait dessaler, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine; une cuillerée d'huile délayée avec du vin blanc: ayez soin que la pâte ne soit pas trop liquide. Quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour entremets.

Rôties d'anchois.—Entremets.

Prenez des tranches de pain coupées proprement, de la longueur et largeur du doigt; faites-les frire dans l'huile, et arrangez-les dans un plat d'entremets. Mettez une sauce par-dessus, faite avec de l'huile fine, vinaigre, gros poivre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, et couvrez à moitié vos rôties avec des filets d'anchois.

Des merlans.

Les merlans se servent ordinairement frits, après les avoir écaillés, vidés, lavés et essuyés: ayez soin de leur laisser les foies dans le corps. Vous les couperez légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté; trempez-les dans la farine, faites-les frire à très-grand feu, et les servez sur une serviette pour un plat de rôt.

Etant frits de cette façon, vous pouvez les servir pour entrée, en mettant dessus une sauce blanche avec des câpres et anchois.

Si vous voulez les servir avec plus grande propreté, ôtez-en la tête et l'arête du milieu; prenez les filets du merlan que vous arrangez sur le plat que vous devez servir, le blanc en dessus, et mettez après la sauce par-dessus.

Vous pouvez encore les servir à la bourgeoise, de la même façon que les soles et les carrelets.

Le bar; manière de l'accommoder.

Il se fait cuire au court-bouillon. Si vous voulez le servir pour un plat de rôt, après l'avoir vidé, lavé, faites-le cuire avec du vin blanc, du beurre, de l'eau, sel, poivre, ognons, racines, persil, ciboules.

Quand il est cuit et bien égoutté, servez-le sur une serviette, garni de persil vert.

Entrée—Si c'est pour une entrée, mettez-le mariner une

demi-heure avec un peu d'huile, sel, poivre, et faites-le cuire sur le gril ; arrosez-le de temps en temps avec l'huile qui reste dans le plat.

Quand il est cuit, servez-le avec la sauce que vous jugerez à propos, comme aux autres poissons qui sont expliqués ci-devant.

Ayez soin pour toutes sortes de poissons que vous faites cuire sur le feu, de les couper légèrement à plusieurs endroits sur le côté, avant de les mettre tremper dans l'huile.

Le vaudreuil, ce que c'est.

Le vaudreuil est un excellent poisson qui a la chair très-blanche, et sert à faire de bonnes farces les jours maigres. On le fait cuire avec du vin blanc, un verre d'huile, sel, poivre, ognons, racines, ail, persil, ciboules, tranches de citron.

Quand il est cuit, vous le servez sur une serviette.

De la thontine.

Les pattes servent à faire des farces, et le corps se fait cuire et se sert comme le vaudreuil.

De la lubine.

On la fait cuire de la même façon que la morue, et elle se sert de même.

Des écrevisses de mer, des homards et crâbes

Ils se servent tous de la même façon. Faites-les cuire à bon feu l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau et du sel ; étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur : cassez-leur les pattes auparavant, et ouvrez l'écrevisse ou le homard par le milieu.

Servez-les froids sur une serviette, les grosses pattes autour.

Des moules.—Entrée.

Après les avoir bien lavées et ratissé leurs coquilles, égouttez-les et les mettez à sec dans une casserole sur un bon feu de fourneau ; la chaleur les fera ouvrir. Vous les épluchez après une à une : ayez soin d'ôter les crâbes si vous en trouvez.

Entrée. — Mettez vos moules, après les avoir ôtées de

leurs coquilles, dans une casserole avec un morceau de bon beurre, persil et ciboules hachés. Passez-les sur le feu, mettez-y une petite pincée de farine, et mouillez avec un peu de bouillon. Quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier votre sauce, et y mettez après un filet de verjus.

Les moules servent aussi pour un potage; prenez l'eau qui en sera sortie, en les faisant ouvrir sur un fourneau, passez-la dans une serviette bien serrée, de crainte que le sable ne passe.

Mettez cette eau dans un bon bouillon, et en réservez pour faire une liaison avec six jaunes d'œufs, que vous faites lier sur le feu, en la remuant sans cesse, de crainte qu'elle ne tourne.

Mettez cette liaison dans votre soupe au moment de servir, et mettez les moules autour du plat.

Des huîtres.

Elles se mangent ordinairement crues avec du poivre. L'on en sert aussi dans leurs coquilles, cuites sur le gril, feu dessous, et la pelle rouge par-dessus. Quand elles commencent à s'ouvrir seules, elles sont cuites. On les appelle huîtres sautées.

Elles se servent encore grillées d'une autre façon.

Entremets. — Vous les ouvrez, et mettez dedans du beurre fondu, un peu de poivre, de la chapelure de pain; faites-les cuire sur le gril, la pelle rouge par-dessus.

Les huîtres servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes, comme poulets, poulardes, pigeons, sarcelles, etc.

Pour lors vous les faites blanchir dans leur eau à très-petit feu, en prenant garde qu'elles ne bouillent, ce qui les racornirait.

Mettez-les après dans de l'eau fraîche; retirez-les ensuite pour les bien égoutter sur un tamis. Vous avez un bon coulis gras sans sel, dans lequel vous mettez deux anchois hachés et les huîtres: faites-les chauffer sans qu'elles bouillent, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

De la macreuse.—Entrée.

La macreuse se fait cuire dans un court-bouillon fait

comme celui du saumon frais. Vous la faites cuire cinq ou six heures, et la servez avec une sauce hachée, ou avec ragoût de laitance de carpes et champignons.

Macreuse à la daube—Entrée, ou entremets.

Préparée comme un canard que l'on fait cuire à la broche, on la larde de filets d'anchois; on la fait cuire cinq ou six heures à très-petit feu, avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, un peu de beurre, quelques tranches d'ognons, de carottes, panais, un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, peu de sel, poivre. La cuisson faite, on passe la sauce, qui doit être courte, pour la servir chaudement sur la macreuse: si on veut la servir pour entremets, on y met un peu plus de beurre et de sel. La sauce passée sans la dégraisser, on la fait réduire très-courte, et on laisse refroidir la macreuse pour la couvrir avec la sauce et le beurre de sa cuisson.

Du poisson d'eau douce.—Entrée, ou entremets.

Nous avons le brochet, l'anguille, la carpe, la truite saumonée et la commune, la perche, la tanche, la lotte, la tortue, la lamproie, l'écrevisse, le meûnier, le barbillon, le goujon, la brême, les grenouilles.

Du brochet.

Si vous voulez le servir pour rôt, vous ne l'écaillerez point; ôtez-en les ouïes avec un torchon pour ne vous point piquer.

Après l'avoir vidé, faites-le cuire dans un court-bouillon, que je vais expliquer, et qui se fera de même pour tous les poissons d'eau douce.

Court-bouillon pour tous les poissons d'eau douce.

Mettez votre poisson dans une casserole ou une poissonnière (vous vous réglerez suivant la grandeur de celui que vous aurez à faire cuire); il faut qu'il trempe dans le court-bouillon, de l'eau, un quart de vin blanc, un morceau de beurre, sel, poivre, un gros bouquet de persil, ciboules, ail, girofle, thym, laurier, basilic, le tout ficelé ensemble, quelques tranches d'ognons et de carottes. Mettez-le cuire avec ces assaisonnemens sans l'écailler (le même court-bouillon peut servir plusieurs fois). Ayez soin, au-

tant que vous le pourrez, d'envelopper avec un linge le poisson que vous voulez faire cuire au court-bouillon : par ce moyen vous le tirerez avec plus d'aisance, et quand il séra cuit, vous ne serez point en danger.

Le brochet se sert aussi pour entrée de plusieurs façons. — Entrée.

Vous le coupez par tronçons sans l'écailler, et le faites cuire de même au court-bouillon.

Quand il est cuit et que vous êtes prêt à servir, vous enlevez l'écaille et le dressez sur le plat que vous devez servir ; mettez dessus une sauce blanche, ou telle autre que vous jugerez à propos.

Vous le servez aussi en fricassée de poulets, après l'avoir écaillé et coupé par tronçons.

Entrée. — Mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet, des champignons. Passez-la sur le feu; mettez-y après une pincée de farine, mouillez de bouillon, vin blanc, et faites-le cuire à grand feu.

Quand il est cuit et assaisonné de bon goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs et de crême.

Brochet à la tartare.—Entrée.

Préparé et coupé par morceaux, on le fait mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, deux échalotes, le tout haché très-fin ; on fait tenir la marinade après chaque-morceau, pour les paner avec de la mie de pain, et les faire cuire sur le gril en les arrosant avec le reste de la marinade. Cuit d'une belle couleur dorée, on le sert à sec dans le plat, et l'on met une sauce rémoulade dans une saucière. *Voyez rémoulade à l'article des* Sauces.

Brochet en filets, à ce que l'on veut.—Entrée, ou hors-d'œuvre.

Le brochet que l'on a desservi de la table, lorsqu'il y en a suffisamment pour faire une entrée ou petit hors-d'œuvre, se coupe par filets pour le servir avec une sauce à la béchamel, aux câpres et anchois, ou à celle que l'on veut : s'il y en a peu, on le sert dans un ragoût; alors

on donne à ces filets le nom de la sauce ou du ragoût avec lesquels on les sert.

Le brochet sert aussi à mettre dans une matelote. Une autrefois vous pouvez le servir mariné : ce sont là les façons les plus convenables dans le bourgeois. *Voyez marinade de veau.*

De l'anguille.

Après lui avoir ôté la peau, et l'avoir vidée, épluchée et lavée, mettez-la en fricassée de poulets de la même façon que le brochet.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, et la servez avec une sauce blanche, câpres et anchois, ou autres sauces.

Vous pouvez aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons, ou ragoût de montans de laitues.

Quand elle est grosse, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, et la servir dans le même goût que quand elle est cuite sur le gril.

Elle se sert en gras de plusieurs façons, comme en fricandeau; elle sert aussi à garnir des entrées grasses.

Elle est encore excellente dans les matelotes.

Anguille aux montans de laitues romaines.

Coupez-la par tronçons, et la faites cuire comme si vous vouliez la mettre en fricassée de poulets. *Voyez fricassée de poulets.*

Quand elle est presque cuite, vous avez des montans de laitues romaines bien épluchés, et cuits dans une eau blanche avec un peu de sel et du beurre; mettez-les égoutter, et leur faites prendre du goût avec l'anguille.

Vous y mettrez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême. Faites-la lier sur le feu, et en servant, mettez-y un filet de verjus, si vous n'avez point mis de vin dans votre fricassée d'anguilles.

Anguille en rissoles.

Coupée par tronçons, on la fend en deux pour en prendre une partie de la chair et en faire une farce; on met cette farce sur chaque morceau : après les avoir roulés et ficelés, on les fait cuire avec vin blanc et bon assaisonnement; ensuite on les retire pour les mettre égoutter. Etant froids, les ficelles ôtées, on les trempe

dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain ; on les fait frire et on les sert garnis de persil frit.

De la carpe.

Lorsqu'elle est grosse, elle se sert au bleu pour un plat de rôt, après l'avoir vidée et en avoir ôté les ouïes : ne l'écaillez point.

Mettez-la après sur un grand plat ; faites bouillir du vinaigre, et le versez dessus pour la rendre bleue ; faites-la ensuite cuire dans un court-bouillon comme ci-devant.

Rôt.—Lorsqu'elle est cuite, servez-la sur une serviette garnie de persil vert, pour un plat de rôt maigre. Toutes sortes de poissons frits et cuits au court-bouillon se servent pour un plat de rôt maigre.

Carpe en matelote.—Entrée.

Après l'avoir écaillée et ôté les ouïes, coupez-la par tronçons, et mettez-la dans une casserole avec d'autres poissons, comme brochet, anguille, écrevisses, barbillon, ou tel poisson de rivière que vous aurez la commodité d'avoir.

Vous faites ensuite, dans une autre casserole, un petit roux avec du beurre et une cuillerée à bouche de farine.

Lorsqu'il est de belle couleur, vous y mettez de petits ognons coupés en quatre, que vous faites cuire à moitié dans ce même roux, en y mettant encore un peu de beurre.

Ensuite vous le mouillez moitié vin rouge et bouillon maigre.

Vous versez après les ognons avec leur sauce dans la casserole où votre poisson est préparé, et l'assaisonnez de sel, poivre, un bouquet garni de fines herbes ; vous faites ensuite cuire votre matelote à grand feu pendant une demi-heure.

Quand vous serez prêt à servir, vous mettrez quelques croûtons de pain dans la sauce, et les servirez avec la matelote.

Quand la carpe est seule, elle s'appelle étuvée ; la façon en est toujours la même.

La carpe se sert encore cuite sur le gril, après l'avoir

vidée et écaillée, avec un ragoût de farce dessous, dont la façon se trouve au chapitre des légumes ; elle se sert aussi en fricassée de poulets. *Voyez fricassée de poulets.*

Entrée. — Vous la coupez par tronçons, et la mettez dans une casserole avec du beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, une chopine de vin blanc; sel, poivre.

Lorsqu'elle est cuite, servez-la de bon goût et à courte sauce.

De la truite saumonée et de la commune.

La truite saumonée a la chair rouge, et la commune blanche. La bonté de la première est supérieure de beaucoup à la dernière ; les apprêts se font de même.

Faites-les cuire dans un court-bouillon avec vin rouge, et servez les sur une serviette garnie de persil vert.

Entrée.—Si vous voulez faire une entrée; servez une sauce dessus, comme pour les autres poissons.

Vous pouvez aussi les faire cuire sur le gril, après les avoir fait tremper dans l'huile, comme il est expliqué ci-devant pour les autres poissons : servez avec un ragoût maigre.

Elle s'accommode aussi en gras dans le même goût que le saumon frais.

De la perche.

Otez les ouïes et videz-la ; ne lui ôtez que la moitié de ses œufs, et faites-la cuire dans un court-bouillon, avec vin blanc.

Entrée.—Lorsqu'elle est cuite, épluchez la de ses écailles, et dressez-la sur le plat que vous devez servir ; pour mettre dessus une sauce aux câpres ou autre, comme vous le jugerez à propos, ou quelque ragoût maigre.

Si vous la servez en gras, ce sera la sauce ou le ragoût qui en fera la différence.

De la tanche.

Pour l'écailler, il faut la limoner ; cela se pratique en faisant bouillir de l'eau dans un chaudron ou poêlon. Mettez-le dans l'eau bouillante, et couvrez-la promptement pour qu'elle ne puisse vous brûler en faisant jaillir cette eau.

Vous la retirez après l'avoir laissée un moment ; écaillez-la en commençant par le côté de la tête, et prenez garde d'enlever la peau et de l'écorcher.

Entrée.—Quand vous avez fini, vous la videz, lavez et ôtez les nageoires ; faites-la cuire sur le gril comme les autres poissons, et servez avec même sauce.

Tanche à la bourgeoise.—Entrée.

Ecaillée et vidée comme il est dit ci-devant, on la met dans le plat que l'on veut servir, avec un demi-verre de vin blanc, une demi-cuillerée de verjus, un morceau de beurre, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, une demi-feuille de laurier, trois feuilles de basilic hachées comme en poudre ; on la couvre d'un autre plat, pour la faire mijoter sur un petit feu jusqu'à ce qu'elle soit cuite : en servant, on a soin de bien essuyer les bords du plat.

De la lotte ou barbot.

C'est un des excellens poissons d'eau douce. Il faut la limoner comme la tanche, à la réserve qu'il faut la laisser moins dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcherait : il y en a qui ne se donnent pas la peine de les limoner ; mais elles n'en sont pas si propres.

Faites cuire auparavant le court-bouillon pour qu'il ait plus de goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour cuire votre lotte.

Elle se sert, comme d'autres poissons, à différentes sauces : elle est aussi excellente frite.

Pour lors vous ne faites que la fariner, et la faites frire. Quand elle est de belle couleur, servez-la sur une serviette pour un plat de rôt.

Elle se met dans les matelotes. On en fait aussi de très-bonnes entrées en gras, comme en fricandeaux piqués de lard, ou au naturel, avec de bons ragoûts de crêtes ou autres, tels que vous le jugerez à propos.

De la lamproie.

Elle ressemble à l'anguille, il y en a de rivière et de mer. Il faut la limoner, comme je l'ai expliqué à l'article de la

tanche ; ensuite vous la coupez par tronçons, et la faites frire après l'avoir farinée.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, comme les autres poissons, et la servez avec une sauce aux câpres ou une sauce à la rémoulade bourgeoise.

Entrée. — Vous mettez dans une casserole de l'huile, vinaigre, sel, gros poivre, de la moutarde, le tout délayé ensemble, et la servez à part dans une saucière.

Des écrevisses.

Celles de Seine sont estimées les meilleures.

Pour les connaître, regardez le dessous des grosses pattes, qui doit être rouge.

Elles se mangent communément cuites dans un court-bouillon, comme il est expliqué à l'article du brochet : n'en retranchez que le beurre.

Entremets.—Quand elles sont cuites, dressez-les sur une serviette pour un plat d'entremets.

Hors-d'œuvre. — Les mêmes écrevisses étant desservies de dessus la table, se servent une autre fois en fricassée de poulets, après avoir épluché les queues et les pattes.

Si vous voulez, l'on fait aussi d'excellens coulis de coquilles d'écrevisses.

Les queues servent à garnir des entrées, ou à border un plat à potage d'écrevisses.

Soit que vous vouliez faire un potage ou une entrée aux écrevisses, voici la façon de s'en servir.

Mettez un moment bouillir vos écrevisses dans l'eau bouillante ; retirez-les ensuite dans l'eau fraîche, et épluchez-en les queues que vous mettrez à part, ainsi que les coquilles.

Faites piler les coquilles pendant trois heures : quand elles sont finies, délayez-les dans un bon bouillon, et les passez ensuite dans une étamine.

Si vous destinez ce coulis pour un ragoût, vous le tiendrez plus épais, et mettrez dedans les queues d'écrevisses, après les avoir fait cuire dans un peu de bouillon ; laissez-les réduire presque à sec, mettez le tout dans le coulis, et goûtez s'il est assaisonné de bon goût.

Faites-les chauffer sans qu'il bouille, et vous en servez

pour ce que vous jugerez à propos, soit viandes ou poissons.

Si c'est en gras, vous vous servirez de bon bouillon gras; et, pour le poisson, de bon bouillon maigre fait avec toutes sortes de bons légumes, et d'une eau de pois; que votre bouillon soit bien clair, pour ne point troubler votre coulis.

Si vous voulez faire un potage, vous tiendrez votre coulis plus clair, et mettrez dans votre potage le bouillon où vous aurez fait cuire les queues, que vous mettrez en cordon autour du plat que vous devez servir.

Quand votre soupe sera mitonnée avec votre bouillon, mettez-y le coulis d'écrevisses; faites-le chauffer sans qu'il bouille, goûtez s'il est assaisonné de bon goût, et servez.

Du barbillon, du meûnier, du goujon et de la brême.

Le barbillon se sert en étuvée comme la carpe, et on le fait griller quand il est gros : il se sert avec une sauce blanche.

La même façon se pratique pour le meûnier; le goujon se sert frit, et la brême se sert aussi cuite sur le gril avec les mêmes sauces : on la sert frite pour un plat de rôt. Quoique ces poissons ne soient pas estimés, il ne laisse pas de s'en trouver de fort bons.

Étuvée de goujons.—Hors-d'œuvre, ou entremets.

Il faut écailler et vider les goujons et ensuite les essuyer sans les laver. Prenez le plat que vous devez servir, et mettez dans le fond du bon beurre, avec persil, ciboules, champignons, deux échalotes, thym, laurier, basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; arrangez-y les goujons, et les assaisonnez dessus comme dessous. Mouillez avec un verre de vin rouge; couvrez le plat, et faites bouillir sur un bon feu jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce : il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuisson. Les éperlans s'accommodent de la même façon, à cette différence que vous ne faites que les essuyer avant de vous en servir.

Escargot de vigne en fricassée de poulets.—Hors-d'œuvre.

Dans le printemps et l'automne, l'on trouve des escargots dans les vignes, qui sont bons à manger pour ceux qui les aiment. Pour les faire sortir de leurs coquilles et les bien nettoyer, vous mettrez une bonne poignée de cendre dans un moyen chaudron, avec de l'eau de rivière. Lorsqu'elle commence à bouillir, jetez-y les escargots pour les y laisser un quart-d'heure. Quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, vous les retirez dans de l'eau tiède pour les bien nettoyer; ensuite vous les remettez dans une eau claire pour les faire bouillir un instant. Retirez-les pour les égoutter; mettez dans une casserole un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, des champignons, et les escargots bien égouttés; passez le tout ensemble sur le feu. Mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre: laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux, et qu'il reste peu de sauce. En servant, mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier sans bouillir, et ajoutez-y un peu de verjus ou de vinaigre blanc, avec un peu de muscade.

Des grenouilles.

Il faut leur couper les pattes et le corps, de façon qu'il ne reste presque que les cuisses: l'on peut les accommoder, de deux façons différentes.

Grenouilles en fricassée de poulets.—Hors-d'œuvre.

Vous les mettez dans l'eau bouillante, et leurs faites faire un petit bouillon. Retirez-les à l'eau fraîche et faites-les égoutter; mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre; passez les sur le feu deux ou trois tours, et y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire un quart d'heure et réduire à courte sauce. Mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de

crême, une petite pincée de persil haché trés fin, et faites lier sans bouillir.

Grenouilles frites. — Hors-d'œuvre.

Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec moitié eau et moitié vinaigre, persil, ciboules entières, tranches d'ognons, deux gousses d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; ensuite vous les mettez égoutter, et les farinez pour les faire frire : servez-les garnies de persil frit. Pour le mieux, au lieu de les fariner, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile, un grand verre de vin blanc et du sel, que la pâte ne soit pas trop claire : il faut qu'elle file un peu gros en la versant avec la cuiller.

CHAPITRE XV.

DES LÉGUMES.

Les légumes qui s'emploient en cuisine, comme graine et racines; l'usage que l'on en peut faire, la façon de les accommoder, et celle de les conserver pour l'hiver.

Des pois verts et des pois secs.

Les pois verts se mangent pendant trois mois, qui sont juin, juillet et août. Pour connaître leur bonté, il faut goûter s'ils ont un goût sucré. Il faut qu'ils soient tendres, frais cueillis et nouvellement écossés.

Les bons pois ont une petite queue après qu'ils sont écossés.

Les plus fins sont estimés les meilleurs.

Les plus tardifs sont les pois carrés; quoique plus gros, ils n'en sont pas moins tendres.

Les pois verts se servent avec toutes sortes de viandes, et font d'excellens ragoûts; ils se servent aussi en gras et en maigre pour entremets.

Les pois secs servent à faire de la purée.

Petits pois à la bourgeoise — Entremets.

Prenez un litron et demi de petits pois, que vous lavez et mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une laitue pommée coupée en quatre; faites-les cuire dans leur jus à très-petit feu pendant une heure et demie.

Quand ils sont cuits, et qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y un peu de sucre, très-peu de sel fin, et après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crême: faites lier sur le feu et servez. Il y en a qui ne mettent point de crême ni d'œufs, et les servent simplement avec leur sauce, qui doit être courte.

Usage des pois secs.

Les pois normands sont estimés les meilleurs, parce qu'ils ne sont point piqués de vers, et plus tendres à cuire.

Ils servent à faire de bonne purée les jours maigres, et à donner du corps aux potages.

Cette purée se met encore dessous des harengs dans la crême.

Pour faire cette purée, vous passez les pois dans une passoire; vous la fricassez avec du beurre, persil, ciboules hachés, assaisonnés de sel et poivre.

Petit salé aux pois.

Faites cuire la viande avec les pois et de l'eau; ayez soin de la faire dessaler à moitié pour que votre purée soit de bon goût; mettez-y aussi deux racines, autant d'ognons, un bouquet de fines herbes.

Quand les pois sont cuits, passez-les en purée, et les servez sur la viande.

Nous avons encore les pois sans parchemin, autrement appelés pois goulus, parce que l'on en mange tout.

Quand ils sont bien tendres et verts, vous les faites cuire avec leurs cosses comme les petits pois ci-devant.

Des haricots verts.

Prenez-les fort tendres, et en rompez les petits bouts, lavez-les et les faites cuire dans de l'eau.

Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboules hachés.

Quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots;

après qu'ils sont égouttés. Faites-leur faire deux ou trois tours sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, un peu de bon bouillon, du sel, et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, délayés avec du lait, et ensuite un filet de verjus ou de vinaigre.

Quand la liaison est prise sur le feu, servez-les pour entremets.

L'on s'en sert aussi en gras, à la place de liaison vous y mettez du coulis et du jus de veau.

Des haricots verts ; comment les confire et sécher, et les conserver au moins jusqu'à Pâques.

Prenez des haricots verts, la quantité que vous en voudrez confire, choisissez-les tendres et point filandreux. Epluchez les bouts, et mettez aprés les haricots cuire dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure, mettez-les dans de l'eau fraîche pour les refroidir.

Quand ils sont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter. Après qu'ils sont bien essuyés, mettez les dans les pots qui leurs sont destinés, qui doivent être bien propres, et mettez par-dessus de la saumure jusqu'au bord du pot.

Vous y mettez ensuite du beurre fondu à moitié chaud, qui se fige dessus la saumure, et empêche les haricots de prendre de l'évent

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid ; bouchez-les de papier, et ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

La saumure se fait en mettant les deux tiers de vinaigre, et plusieurs livres de sel, suivant la quantité que vous en faites, une livre pour trois pintes.

Faites chauffer la saumure sur le feu jusqu'à ce que le sel soit fondu ; laissez-la ensuite reposer pour la tirer au clair, et vous en servez comme il est dit ci-dessus.

Pour les faire sécher, vous prenez de pareils haricots, que vous épluchez de même, et les faites aussi cuire un quart d'heure. Quand ils sont égouttés, enfilez-les avec une aiguille et du fil : pendez-les au plancher dans un endroit séc : ils se conserveront long-temps de cette façon.

Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper

dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils aient repris leur première verdure ; vous les faites cuire ensuite dans de l'eau, et les accommodez de la même façon que les haricots nouveaux.

Observez la même façon pour les haricots confits.

Des haricots blancs.—Hors-d'œuvre.

Faites-les cuire dans l'eau. Quand ils sont cuits, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine que vous faites roussir, et y mettez ensuite de l'ognon haché que vous faites cuire dans ce même roux.

Quand il est cuit, mettez-y les haricots, avec persil, ciboules hachés, sel, poivre, un filet de vinaigre ; faites bouillir le tout un quart-d'heure, et servez

Les haricots au gras se font de la même façon ; à la place de beurre, vous vous servez de lard fondu, et les mouillez de bon jus de veau.

Ils se servent aussi en gras en entremets ou pour entrée, si vous voulez les mettre sous un gigot de mouton rôti.

Des fèves de marais.

Ceux qui les mangent avec la robe, doivent les faire cuire dans de l'eau pendant un demi-quart d'heure pour leur ôter leur âcreté.

Communément elles se mangent dérobées ; la façon de les accommoder après est de même.

Mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, ciboules, un peu de sariette ; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, un peu de sucre, et mouillez-les de bon bouillon.

Quand elles sont cuites, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, un peu de lait, et servez pour un plat d'entremets.

Des lentilles.

Choisissez-les larges et d'un beau blond. Après les avoir lavées et épluchées, faites-les cuire dans de l'eau. Quand elles sont cuites, fricassez-les comme les haricots blancs.

Les lentilles à la reine sont très-petites ; on ne s'en

sert pas beaucoup pour fricasser; elles sont meilleures pour faire des coulis, parce que la couleur en est plus belle; et le goût plus excellent.

Coulis de lentilles.

Vous les lavez après les avoir épluchées; faites-les cuire avec bon bouillon gras ou maigre suivant l'usage que vous voulez en faire. Quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine, en les mouillant de leur bouillon; assaisonnez ce coulis de bon goût, et vous vous en servirez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

Du riz.

Il sert à faire des potages gras et maigres, et des entrées.

Il se mange communément au lait.

Le potage maigre se fait après avoir lavé le riz trois ou quatre fois dans de l'eau tiède, et l'avoir frotté fort dans les mains.

Vous le faites cuire dans un bon bouillon maigre fait avec panais, carottes, ognons, racines de persil, choux, céleri, navet, une eau de pois, le tout modérément, qu'un légume ne domine pas plus que l'autre, principalement le céleri et la racine de persil.

Vous mettez avec ce bouillon un morceau de beurre, du jus d'ognons, jusqu'à ce que votre riz ait assez de couleur. Faites-le cuire à petit feu pendant trois heures, et assaisonnez tout de bon goût.

Quand il est cuit, servez ni trop clair ni trop épais.

Si vous voulez le servir au blanc, n'y mettez point de jus d'ognons.

Quand votre riz est cuit, prenez du bouillon que vous délayez avec six jaunes d'œufs; faites-les lier sur le feu, et entretenez cette liaison chaude.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-la dans le riz.

Le riz au lait se fait après l'avoir bien lavé. Faites-le cuire une demi-heure à petit feu, avec un peu d'eau pour le faire crever; mettez y ensuite peu à peu du lait chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit; vous l'assaisonnerez de sel et de sucre.

Servez ni trop clair ni trop épais.

Des choux.

Les choux blancs, les choux verts et ceux de milan s'accommodent tous de même. L'on s'en sert communément pour mettre dans le pot, après les avoir ficelés, pour qu'ils ne se mêlent point avec la viande,

Entrée.—Si vous voulez en faire des entrées, vous les coupez par quartiers. Après les avoir lavés, faites-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau, et y mettez un morceau de petit lard coupé par morceaux, tenant à la couenne. Retirez-les après dans de l'eau fraîche, pressez-les bien, ficelez-les, et les mettez cuire dans une braise avec un morceau de lard et la viande que vous destinez pour servir.

Cette braise n'est que du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, un peu de muscade, deux ou trois racines.

Quand la viande et les choux sont cuits, retirez-les pour les bien essuyer de leur graisse, et dressez-les dans le plat que vous devez servir, le petit lard par-dessus.

Vous mettez ensuite une sauce faite d'un bon coulis, et assaisonnée de bon goût.

Les viandes qui conviennent le mieux sont les suivantes : tendrons de veau, poitrine de bœuf, morceau de culotte de bœuf, andouille de porc, épaule de mouton désossée et arrondie en la ficelant bien fort ; le chapon, les pattes troussées en dedans.

De telle viande que vous vous serviez, faites-la bouillir deux minutes dans de l'eau pour lui faire jeter son écume, et la mettez après cuire avec les choux.

Les choux se mangent aussi à la bourgeoise, étant cuits dans le pot et bien égouttés; mettez dessus une sauce blanche.

Des choux-fleurs.

Les choux-fleurs sont une espèce de choux dont la graine nous vient d'Italie ; le légume en est assez bon ; ils servent à faire des entremets et à garnir des entrées de viande.

Pour vous en servir, vous les épluchez et lavez ; faites-les cuire un moment dans de l'eau, et les retirez pour

les achever de cuire dans une autre eau blanche, faite avec une cuillerée de farine délayée avec de l'eau, un peu de beurre et du sel.

Quand ils sont cuits, dressez-les dans le plat que vous devez servir, mettez dessus, en gras, une sauce blanche.

Si c'est pour entrée, vous les faites cuire de la même façon ; dressez-les autour de la viande que vous leur destinez, et mettez par-dessus la sauce qui est pour la viande, où il doit toujours y avoir un peu de beurre.

Choux-fleurs en pain.

Prenez de beaux choux-fleurs que vous épluchez et faites cuire à moitié dans de l'eau ; retirez-les dans de l'eau fraîche pour les mettre après égoutter dans une passoire. Vous prenez une petite casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir, vous mettez des bardes de lard dans le fond, et arrangez les choux-fleurs dessus, en mettant leur beau côté en dessous, et les queues en haut.

Vous prenez ensuite une bonne farce faite avec une rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons, le tout haché, assaisonnée de sel, poivre, trois œufs entiers, sans crême ni bouillon.

Quand cette farce est bien assaisonnée et mêlée, vous la mettez dans tous les vides des choux-fleurs, et la faites bien entrer avec les doigts : faites-les cuire avec bon bouillon, et assaisonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs est cuit, et qu'il n'y a plus de sauce, renversez-le doucement dans le plat que vous devez servir ; ôtez les bardes de lard, mettez par-dessus un bon coulis avec un peu de beurre, et servez pour entrée.

Choux à la flamande..—Hors-d'œuvre.

Prenez un choux, que vous couperez en quatre ; faites-le blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, et retirez-le dans de l'eau fraîche ; pressez-le ensuite pour en faire sortir l'eau, coupez les trognons et le ficelez. Faites-le cuire avec un morceau de beurre, bon bouillon, sept ou huit ognons : un bouquet garni, un peu de sel et gros poivre. Quand il est presque cuit, mettez-y quelques saucisses cuites avec, et lorsque votre ragoût est cuit, vous avez un croû-

ton de pain plus grand que le creux de la main, que vous faites frire avec du beurre; mettez-le dans le fond du plat où vous voulez servir le choux; les saucisses et les ognons autour, que le tout soit essuyé de sa graisse. Dégraissez la sauce du choux, et si vous avez un peu de coulis, mettez-en dedans. Que votre sauce soit courte, de bon goût, et servez dessus.

Les choux verts et frisés sont plus tendres que les blancs, et ont beaucoup plus de goût; c'est de ceux-là qu'il faut faire usage préférablement aux autres. On les fait cuire dans de l'eau pure sans aucun assaisonnement. Quand ils sont cuits au degré nécessaire, on les tire de l'eau, et on a le soin de les bien égoutter, cela fait, on y met du sel, gros poivre, beaucoup d'huile de Provence, de celle surtout qui sent un peu le fruit, et assez de vinaigre, dans lequel on broie, si l'on veut, un ou deux anchois; on y jette aussi quelques câpres, et l'on retourne les choux ainsi assaisonnés, comme l'on retourne une salade.

On peut les manger chauds ou froids : ils sont aussi bons d'une manière que de l'autre.

Racines en menus droits.

Prenez de l'ognon que vous coupez en filets; faites-le cuire dans un petit roux fait avec du beurre et de la farine. Quand l'ognon est presque cuit, mouillez-le avec du bouillon, et achevez de cuire; vous avez ensuite des carottes, panais, céleri, navets, le tout cuit dans le pot; coupez-les proprement en filets, et les mettez dans le ragoût d'ognons; assaisonnez-les de sel et gros poivre, un filet de vinaigre en servant, et mettez de la moutarde.

Racines à la crême.—Entremets.

Prenez de grosses racines bien tendres, ratissez-les, lavez-les, et mettez les blanchir une demi-heure à l'eau bouillante; ensuite vous les coupez en gros filets, et les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, du basilic; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, sel, gros poivre, bon bouillon, et laissez cuire et réduire à courte sauce; ôtez ensuite le bouquet, et mettez-y une

liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême. Faites lier sans bouillir; en servant, mettez-y un grand filet de vinaigre blanc.

Cerfeuil, oseille, poirée, bonne-dame.

Toutes ces herbes sont excellentes pour faire de la soupe et des ragoûts de farce. Les personnes ménagères en doivent confire l'été pour l'hiver. Quand elles sont accommodées comme il faut, elles ne perdent rien de leur bonté, et rien n'est si aisé à faire, pour peu que l'on y apporte d'attention.

Prenez de l'oseille, cerfeuil, poirée, bonne-dame, pourpier, des concombres, si vous êtes dans le temps, persil, ciboules; mettez de ces herbes à proportion de leur force. Après les avoir épluchées et lavées plusieurs fois, mettez-les égoutter; ensuite vous les hacherez et les presserez dans vos mains pour qu'il ne reste pas tant d'eau.

Vous prenez un chaudron qui puisse contenir les herbes que vous avez à y mettre, et jetez dedans un bon morceau de beurre, vos herbes dessus, et du sel autant qu'il en est besoin pour les bien saler; faites-les bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, et qu'il n'y reste point d'eau. Après qu'elles sont un peu refroidies, mettez-les dans des pots, qui doivent être bien propres.

Moins on fait de consommation, plus les pots doivent être petits, parce qu'une fois entamés, les herbes ne se gardent au plus que trois semaines.

Vos herbes étant entièrement refroidies dans les pots, vous prenez du beurre, vous le faites fondre, et lorsqu'il est tiède, vous le mettez sur les herbes, que vous avez soin de bien unir avec une cuiller.

Après que le beurre est bien pris, couvrez les pots avec du papier, et les mettez dans un endroit ni trop chaud ni trop frais. Ces sortes d'herbes se conservent jusqu'à Pâques, et sont d'une grande utilité dans l'hiver.

Quand vous voulez vous en servir, vous en mettez dans du bouillon sans sel, et vous avez de la soupe faite dans le moment.

Si vous voulez en faire une farce, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, et les faites bouillir

un instant; mettez-y une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait, et vous en servez, soit pour mettre dessous des œufs durs, ou quelque plat de poisson cuit sur le gril.

Le temps le plus convenable pour confire des herbes, est sur la fin de septembre.

De l'ognon.

Il est d'une grande utilité en cuisine, quand on s'en sert avec modération; il entre dans beaucoup de potages, dans le jus et coulis. Le petit ognon blanc est le plus estimé pour faire des ragoûts; pour cet effet ne l'épluchez point, n'en coupez que le bout de la tête et de la queue, et faites-le cuire dans de l'eau un quart-d'heure; retirez-le après dans l'eau fraîche, ôtez-lui la première peau, et faites-le cuire dans du bouillon.

Les ognons étant cuits, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier la sauce; assaisonnez-les de bon goût, et les servez avec ce que vous jugerez à propos.

Lorsqu'ils sont cuits dans du bouillon, et bien égouttés et refroidis, ils se mangent en salade, avec sel, gros poivre, huile et vinaigre.

Du céleri.

Quand il est bien blanc, bien tendre, il se mange en salade avec une rémoulade de sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde. On s'en sert aussi pour mettre dans le pot: il en faut très-peu, parce que le goût en est fort, et domine sur tous les autres légumes.

Si vous voulez le servir en ragoût avec quelque viande, faites-le tremper dans de l'eau pour le bien laver, et faites-le cuire une demi-heure à l'eau bouillante; retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez-le bien, et le faites cuire avec bon bouillon et du coulis: assaisonnez-le de bon goût, et ayez soin de le dégraisser.

Quand il est cuit, servez-le avec la viande que vous jugerez à propos.

Des radis et raves.

Ils ne sont bons en cuisine que pour servir crus en hors-d'œuvre fort communs au commencement du dîner, à côté d'une soupe.

Des navets.

Ils se mettent dans le pot, et servent aussi à faire de bons potages. Si vous voulez garnir avec le plat à soupe, coupez-les proprement, et faites-leur faire un bouillon dans l'eau pour leur ôter le goût fort ; faites cuire après avec du bouillon et du jus pour leur donner couleur.

Ils servent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande. Coupez-les proprement, faites-leur faire un bon bouillon dans l'eau et les mettez après cuire avec du bouillon, du coulis, un bouquet de fines herbes.

Quand ils sont cuits et assaisonnés de bon goût, dégraissez le ragoût ; et servez dessous la viande que vous jugez à propos, qui doit être cuite dans une braise.

Si vous voulez une façon plus simple, c'est de mettre cuire les navets avec la viande. Quand elle est à moitié cuite, dégraissez le ragoût et l'assaisonnez de bon goût.

Si cette dernière façon n'a pas si bonne mine, elle est moins coûteuse, et n'est pas si embarrassante.

Des laitues pommées et romaines.

Je n'entrerai point ici dans le détail des différentes espèces de laitues pommées et romaines ; il suffit qu'elles se mangent toutes en salade quand elles sont belles et tendres.

Elles servent aussi en ragoût et à garnir des potages.

De telles façons que vous les mettiez, après les avoir épluchées et lavées, mettez-les cuire dans de l'eau un bon quart d'heure ; retirez-les après dans de l'eau fraîche ; et les pressez dans vos mains. Si c'est pour un potage vous les ficelerez, les ferez cuire avec bon bouillon, et les servirez autour du plat à soupe : le bouillon où elles auront été cuites vous servira à mettre dans votre potage.

Si c'est pour entrée, après les avoir pressées, faites-les cuire avec du beurre, bon bouillon et coulis assaisonnés de bon goût.

Quand vous êtes prêt à servir, dégraissez le ragoût et le mettez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Les montans de laitues sont bons pour faire des entremets, et pour garnir quelques entrées de viande. Après les avoir épluchés, mettez-les cuire avec de l'eau, où vous

délayerez une cuillerée de farine; vous y mettez un bouquet de fines herbes, deux ognons, racines, un peu de beurre et du sel.

Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir en maigre avec une sauce blanche, ou avec une liaison de jaunes d'œufs et de lait comme une fricassée de poulets.

En gras mettez-les prendre goût dans un bon coulis, et les servez avec telle viande que vous jugerez à propos, ou seuls pour entremets.

De la chicorée sauvage blanche et de la verte.

La chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade.

La verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissans, et à faire des décoctions de médecine.

De la chicorée blanche ordinaire.

Elle se mange en salade et sert à faire des ragoûts. Après l'avoir épluchée et lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans l'eau, et la retirez dans l'eau fraîche, pour la bien presser; mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon, du coulis si vous en avez; sinon faites un petit roux de farine pour lier la sauce.

Quand elle est cuite, assaisonnée de bon goût, et dégraissée, mettez-y un peu d'échalote pour ceux qui l'aiment; et servez dessous du mouton rôti, soit épaule, carré, ou gigot.

Entremets.—Si vous voulez la servir au blanc en maigre, à la place d'un roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de crême, et servez-la dessous des œufs mollets.

Des cardes-poirées.

Après les avoir épluchées et lavées, faites-les cuire dans de l'eau; et les remuez de temps en temps pour que le dessus ne noircisse pas.

Entremets.—Quand elles sont cuites, mettez-les égoutter; vous faites une sauce blanche avec une pincée de farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre; un filet de vinaigre; faites-la lier sur le feu, et y mettez les cardes bouillir un petit moment à petit feu pour qu'elles prennent du goût. Si le beurre était tourné en huile, ce serait une marque que la sauce

serait trop épaisse ; vous y mettrez une cuillerée d'eau, et les remuerez jusqu'à ce que la sauce soit revenue comme auparavant.

Des cardons d'Espagne.—Entremets.

Coupez-les de la longueur de trois pouces : ne mettez point ceux qui sont creux et verts ; faites-les cuire une demi-heure dans de l'eau, et les retirez dans de l'eau tiède pour les éplucher. Vous les faites cuire avec du bouillon où vous avez délayé une cuillerée de farine, et y mettez du sel, ognons, racines, un bouquet de fines herbes, un filet de vinaigre, ou verjus en grains, un peu de beurre. Quand ils sont cuits, retirez-les pour les mettre dans un bon coulis avec un peu de bouillon ; faites-les bouillir une demi-heure dans la sauce pour qu'ils prennent goût, et les servez. Que cette sauce ne soit ni trop claire ni trop liée et d'un beau blond.

Si vous voulez les servir en maigre, vous les mettez dans une sauce comme il est dit aux cardes-poirées.

Les artichauts se mangent communément après avoir coupé le vert de dessous, et la moitié des feuilles de dessus.

Faites-les cuire dans de l'eau avec un peu de sel et un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits, mettez-les égoutter et leur ôtez le foin.

Entremets.—Si c'est en gras, vous prendrez du bon coulis, et y mettrez un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, sel, gros poivre ; faites lier la sauce sur le feu, et la mettez dans les artichauts.

Si c'est en maigre, vous mettez à la place une sauce blanche. Ces mêmes artichauts étant cuits à l'eau et refroidis, se mangent à l'huile avec sel, poivre et vinaigre.

Si vous voulez les faire frire, coupez-les par morceaux et ôtez-en le foin ; lavez-les et les égouttez. Quand vous êtes prêt à les faire frire, il faut les manier dans une casserole avec une petite poignée de farine, deux œufs entiers, un filet de vinaigre, poivre ; faites les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes, et servez avec du persil frit.

Etant coupés de la même façon, faites-les cuire dans l'eau un quart d'heure ; remettez-les à l'eau fraîche, et les

accommodez après en fricassée de poulets. Quand ils seront cuits, vous y mettez une liaison, et les servirez pour plat d'entremets.

Artichauts à la Saint-Simon.—Entremets.

Après avoir ôté le vert de dessous, et coupé à moitié les feuilles de dessus, on les partage en deux. Le foin ôté et les artichauts blanchis deux ou trois bouillons à l'eau bouillante, on les met cuire avec du bouillon, du sel suffisamment, poivre, un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, un ognon, une carotte et la moitie d'un panais. Presque cuits, on les met égoutter, et ensuite on les farine pour les faire frire. Servez-les garnis de persil frit.

Artichauts à la barigoulle.—Entremets.

Prenez trois ou quatre artichauts, suivant leur grosseur ou la grandeur de votre plat d'entremets : coupez le vert de dessous et la moitié des feuilles ; mettez-les dans une casserole avec du bouillon et de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel et de poivre, un ognon, deux racines, un bouquet garni ; faites-les cuire et réduire entièrement la sauce. Quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile pour les faire rissoler, mettez-les après sur une tourtière avec l'huile qui reste dans la casserole, et videz-les de leur foin. Mettez dessus un couvercle de tourtière bien chaud, et du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles : si vous avez un four chaud, ils ne seront que plus beaux. Quand ils seront grillés d'une belle couleur, servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

Artichauts au verjus en grains.—Entremets.

Prenez trois ou quatre artichauts ; après en avoir ôté le vert de dessous et coupé à moitié les feuilles de dessus, faites-les cuire dans une petite braise et assaisonnez-les légèrement. Mettez-les égoutter, videz-les de leur foin, et les servez avec une sauce faite de cette façon : vous mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, un filet de verjus, sel, gros poivre, et faites lier la sauce sur le feu.

Quand elle est liée avec du verjus en grains que vous avez fait bouillir un instant dans de l'eau, et que vous mettez dans la sauce, vous servez les artichauts pour entremets.

Des asperges.

Elles se mangent de plusieurs façons : les plus grosses sont estimées les meilleures. L'on en fait des ragoûts pour garnir des entrées de viande de poisson, et des potages : elles se servent communément pour entremets avec une sauce.

Entremets.— Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc et les avoir bien lavées, vous les faites cuire avec de l'eau et du sel : un demi-quart d'heure suffit. Pour être cuites comme il faut, elles doivent être un peu croquantes. Vous les dressez sur un plat que vous devez servir, et mettez dessus une sauce.

Si c'est en gras, vous prenez du bon coulis, y mettez un peu de bon beurre, sel, gros poivre. Faites lier la sauce sur le feu, et la mettez sur des asperges.

Si c'est en maigre, mettez dessus une sauce blanche. Ces mêmes asperges étant cuites à l'eau et rafroidies, se mangent à l'huile, vinaigre, sel et poivre.

Si vous voulez faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur de deux doigts. Quand elles sont cuites à l'eau et bien égouttées, mettez-les dans une bonne sauce, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

Si c'est pour un potage, prenez-en de petites, n'y mettez que le vert, et faites-les bouillir un moment dans l'eau ; retirez-les à l'eau fraîche, ficelez-les en petit paquets, et faites-les cuire dans le bouillon que vous destinez pour votre potage. Quand elles sont cuites, garnissez-en les bords du plat.

Asperges en petits pois.—Entremets.

Après les avoir coupées de la grosseur de petits pois, et bien lavées, faites-les cuire un moment dans l'eau, et les mettez égoutter. Accommodez-les, comme les petits pois, à la demi-bourgeoise, et n'en retranchez que les laitues.

Des concombres.

Pour vous servir des concombres, il faut les peler, en ôter le dedans, et les couper par morceaux.

Si c'est pour un ragoût, faites-les tremper avec une demi cuillerée de vinaigre, un peu de sel, pendant deux heures, en les retournant de temps en temps, par ce moyen ils rendront leur eau, qui est froide à l'estomac, et vous les presserez encore avant que de les mettre dans la casserole.

Faites-les cuire avec un morceau de beurre, du bouillon, un bouquet garni. Quand ils sont cuits, mettez-y un peu de coulis, et dégraissez le ragoût avant que de servir.

Si c'est en maigre, après les avoir pressés comme j'ai dit, vous les mettrez dans la casserole avec du beurre. Quand ils seront passés sur le feu vous y mettrez une pincée de farine, et mouillez avec du bouillon. Etant cuits et sans sauce, vous y mettrez une liaison de jaunes d'œufs et du lait.

Servez pour entremets, ou hors-d'œuvre, avec des œufs mollets dessus, ou sans œufs.

Des salsifis et scorsonères.—Entremets.

Les salsifis et les scorsonères s'accommodent de la même façon : vous les ratissez et les lavez. Faites-les cuire comme les choux-fleurs, et les servez avec une sauce blanche.

Des épinards.—Entremets.

Après les avoir épluchés et lavés, faites-les cuire dans de l'eau ; vous les retirez ensuite dans l'eau fraîche pour les bien presser.

Mettez les après dans une casserole avec un morceau de bon beurre, et les faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant un quart d'heure. Vous y mettrez après un peu de sel, une pincée de farine, et les mouillerez avec du lait ou de la crême.

En gras, à la place de la crême, vous y mettrez un bon coulis et du jus de veau. Quand ils sont accommodés de cette façon, vous pouvez servir avec de la viande cuite à la broche.

Épinards frits et glacés.—Entremets.

Cuits cinq ou six bouillons dans l'eau, égouttés, bien pressés et hachés fin, on les passe sur le feu avec un bon morceau de beurre, et on y met un peu de sel, deux pincées de farine et du lait; cuits et bien épais, on y ajoute deux œufs crus, du sucre, du citron confit et de la fleur d'orange pralinée hachée. Quand ils sont bien liés sur le feu, on les étend sur un plat fariné, et on jette dessus de la farine, étant froids, on les coupe comme on veut pour les faire frire, et ensuite glacer avec du sucre et la pelle rouge.

Des melons.

Ils se servent pour hors-d'œuvre au commencement d'un repas. Pour les choisir bons, quand vous les portez au nez, ils doivent sentir comme un goût de goudron : ils doivent avoir la queue courte et grosse. En les pressant sous la main, qu'ils soient fermes, non molasses, et qu'ils ne soient ni trop verts ni trop mûrs.

Des topinambours.

Ils sont fort peu estimés. Ceux qui en veulent manger doivent les faire cuire dans l'eau, les peler et les mettre dans une sauce blanche avec de la moutarde.

Des betteraves.

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four, et se mangent en salade ou en fricassée. Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboules hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel, poivre, et les faites bouillir un quart-d'heure.

Des cornichons.

Ils servent à garnir des salades cuites : on en fait aussi des ragoûts. Vous les faites bouillir un instant dans de l'eau pour leur ôter la force du vinaigre, et les mettez après dans une bonne sauce ou ragoût : ne les faites plus bouillir, et servez avec ce que vous jugerez à propos.

Des champignons, morilles et mousserons.—Entremets.

Les meilleurs champignons sont ceux qui viennent sur couche. L'on peut en avoir de frais toute l'année.

Il n'en est pas de même des morilles et mousserons qui naissent dans les bois, et se trouvent au pied des arbres aux mois de mars et avril.

Pour en avoir toute l'année, il faut les faire sécher; après avoir ôté le bout de la queue et les avoir lavés, faites-les bouillir un instant dans de l'eau. Quand ils sons égouttés, mettez-les sécher dans un four, dont la chaleur soit très-douce; étant secs, mettez-les dans un endroit qui ne soit point humide.

Pour les employer, faites-les tremper dans de l'eau tiède.

Les champignons se font sécher de la même façon. Les morilles, mousserons et champignons se servent tous de la même façon, et entrent dans une infinité de sauces ou ragoûts.

Si vous voulez en servir pour entremets à la crème, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboules. Quand ils sont passés sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel et un peu de sucre. Quand ils sont cuits, et qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de la crême. Faites frire une croûte de pain dans le beurre, mettez-la dans le fond du plat que vous devez servir, et votre ragoût par-dessus.

Des *truffes.* — Entremets.

Les grasses sont les plus estimées; celles qui viennent du Périgord sont les meilleures. Elles se mangent ordinairement cuites avec du vin et du bouillon, assaisonnées de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines et ognons. Vous ne les mettez cuire dans ce court-bouillon qu'après les avoir fait tremper dans de l'eau tiède, et bien frottées avec une brosse afin qu'il ne reste point de terre autour. Quand elles sont cuites, vous les servez pour entremets dans une serviette.

La truffe est excellente dans toutes sortes de ragoûts, soit hachée ou coupée en tranches, après l'avoir pilée:

c'est un des meilleurs assaisonnemens que vous pouvez servir en cuisine.

Truffes à la maréchale.—Entremets.

Prenez de belles truffes bien lavées avec une brosse, mettez chaque truffe assaisonnée de sel, gros poivre, enveloppée de plusieurs morceaux de papier dans une petite marmite sans aucun mouillement, cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, et les servez dans leur naturel.

CHAPITRE XII.

DES ŒUFS.

Après la viande, rien ne fournit une plus grande diversité en cuisine que les œufs. C'est un aliment excellent et nourrissant, que le sain et le malade, le pauvre et le riche partagent ensemble.

Les œufs frais adoucissent les âcretés de la poitrine, les vieux sont sujets à incommoder ceux qui sont d'un tempérament chaud et billeux.

Pour connaître si les œufs sont frais, présentez-les à la lumière; s'ils sont clairs et transparens, c'est une bonne marque. Quand ils sont piqués, mettez-les au rang des vieux, et s'ils ont une tache tenant à la coquille, c'est une preuve qu'ils ne valent rien.

Je dirai ici quelque chose de leur propriété avant d'en venir aux différentes façons de les accommoder.

Le jaune d'œuf frais délayé dans de l'eau chaude avec un peu de sucre, se boit en se couchant, et bon pour les personnes enrhumées : c'est ce qu'on appelle lait de poule.

Comme la provision des œufs dans une maison est d'une grande ressource, les personnes ménagères qui ont des poules doivent en amasser l'été pour l'hiver entre les deux Notre-Dame.

Pour cet effet, mettez-les dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid : la cave leur est bonne quand elle n'est point humide. Mettez-les dans une fu-

taille en été avec de la paille ; en hiver, changez-les pour les mettre avec du foin. Il y en a qui se servent de sciure de bois, de chaume, et d'autres de cendres.

Il est temps de venir présentement aux différentes façons dont ils peuvent s'accommoder dans le goût bourgeois.

Des œufs mollets de toutes façons.

Comme les œufs pochés à l'eau, c'est-à-dire, cassés dans l'eau bouillante, ne sont pas bien ronds quand ils ne sont pas frais, et que le bourgeois aime mieux les manger à la coque que de les sacrifier de cette façon, voici qui suppléera au défaut.

Hors-d'œuvre.—Mettez de l'eau dans un poêlon, faites-la bouillir, et mettez-y la quantité d'œufs que vous jugerez à propos ; faites-les bouillir cinq minutes précises, et les retirez promptement dans de l'eau fraîche. Il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre ; par ce moyen le blanc sera cuit et le jaune tout mollet, et vous sentirez sous le doigt qu'ils seront flexibles. Vous les servirez entiers.

Ces sortes d'œufs se servent de toutes façons avec une sauce blanche, verte, au coulis, aux câpres et anchois, au verjus de grain, Sauce-Robert, à la ravigote ; avec un ragoût de champignons, de truffes, de ris de veau, d'asperges, de cardes poirées, de céleri, de laitues, de chicorée, en gras et maigre, de telles façons que vous jugerez à propos.

OEufs de toutes les façons bourgeoises.

Tout le monde sait faire cuire des œufs à la coque, mais plusieurs les font cuire trop ou pas assez.

Hors-d'œuvre. — Pour ne les pas manquer, mettez-les cuire deux minutes à l'eau bouillante, retirez-les, et les couvrez une minute pour les laisser faire leur lait : servez-les dans une serviette. De cette façon ils sont immanquables.

Des œufs brouillés de plusieurs façons —Entremets.

Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis, et les assaisonnez ; faites-les

cuire sur un fourneau, en les remuant toujours avec un bâton à deux ou trois branches. Quand ils sont cuits, servez-les promptement.

En maigre, à la place de coulis, mettez-y une cuillerée de crême, et les faites de la même façon.

OEufs aux épinards. — Entremets.

On prend des épinards cuits à l'eau, bien pressés et pilés, et on les passe à l'étamine avec de la bonne crême; on les délaie avec six œufs, et on les passe une seconde fois, ensuite on y met du sucre, macarons pilés, de l'eau de fleur d'orange, une idée de sel, et on les met dans le plat que l'on veut servir, pour les faire cuire sur un petit feu jusqu'à ce qu'il se fasse un léger gratin dans le fond.

Des œufs frits de toutes façons.—Entremets.

En gras, vous les faites frire avec du saindoux, et en maigre, vous prenez du beurre fondu. Quand votre friture est bien chaude, mettez les œufs un à un pour les frire; faites en sorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poêle, et ne laissez point durcir le jaune.

Vous servirez ces œufs de la même façon qu'il est dit pour les œufs mollets, même sauce et même ragoût.

Hors-d'œuvre.—Les œufs au beurre noir se font en mettant dans une poêle un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu. Quand il ne crie plus, vous avez vos œufs cassés dans un plat, vous les assaisonnez de sel, poivre, et les mettez dans la poêle; faites-les cuire, passez une pelle rouge par-dessus pour faire cuire le jaune, et servez avec un filet de vinaigre dessus.

OEufs à la Bagnolet.—Entremets.

Pochez huit œufs frais, et mettez dans une casserole du jambon cuit haché, un peu de coulis, du bouillon, un filet de vinaigre, du gros poivre; peu de sel; faites chauffer la sauce, et servez sur les œufs.

Des œufs au plat, autrement dits au miroir. — Hors-d'œuvre.

Prenez un plat qui aille au feu, et mettez dans le fond un peu de beurre étendu partout; cassez les œufs dessus, et

assaisonnés de sel, poivre, deux ou trois cuillerées de lait. Faites-les cuire à petit feu sur un fourneau, passez dessus la pelle rouge, et servez.

OEufs au lait.—Entremets.

Pour les faire, vous prenez trois œufs que vous délayez avec une demi-cuillerée de farine, gros comme une noix de sucre, un peu de sel, et trois poissons de lait. Mettez le tout dans le plat que vous devez servir, et faites-les cuire sur un fourneau pendant un quart-d'heure. Passez dessus la pelle rouge, et servez dès qu'ils sont cuits.

Les œufs à la farce ne sont autre chose que de mettre des œufs durs sur un ragoût, comme il est dit pour la farce.

Des omelettes de toutes façons.—Entremets.

Prenez la quantité d'œufs que vous voulez employer, mettez-les dans une casserole avec du sel fin, et battez-les bien. Vous faites fondre du beurre dans une poêle, et y mettez les œufs; vous faites cuire l'omelette, qu'elle soit d'une belle couleur en dessous, et la renversez dans le plat que vous devez servir. Ceux qui aiment le persil et les ciboules en mettent dedans après les avoir hachés très-fin.

Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées, comme omelette au lard, aux rognons de veau, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, morilles et mousserons de telle espèce que vous voulez les faire, il faut toujours que votre ragoût soit cuit et assaisonné comme si vous vouliez le servir.

Entremets. — Quand il est froid, vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs, vous battrez le tout ensemble, et ferez cette omelette dans une poêle comme les autres. Vous vous réglerez sur l'assaisonnement qu'il y a dans le ragoût pour saler l'omelette, afin de ne la point faire de trop haut goût.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue et chicorée, se font différemment.

Hors-d'œuvre. — Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes; vous les dresserez dans le plat que vous devez servir, et mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs et du sel.

Servez-les pour hors-d'œuvre, et les précédentes pour entremets.

Omelettes aux harengs saurets et jambon.—Entremets.

Ouvrez les harengs par le dos, faites-les griller, hachez-les et les mettez dans l'omelette comme si vous mettiez du jambon : ne mettez point de sel dans les œufs, et finissez cette omelette comme les autres.

Celle au jambon se fait de la même façon.

Des œufs à la tripe, aux concombres, et autres façons.

Prenez des concombres que vous coupez par petits morceaux de la grosseur du doigt ; passez-les sur le feu avec du beurre, persil, ciboules hachés ; mettez-y après une pincée de farine, et mouillez avec un peu d'eau, assaisonnée de sel et de poivre. Quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y des œufs durs coupés par tranches, et ensuite du lait. Faites-leur faire un bouillon ; goûtez ensuite s'ils sont de bon goût, et servez.

Les autres se font en retranchant les concombres.

Si vous voulez faire des œufs à la tripe au roux, vous prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faites roussir sur le feu, et mettez après une poignée d'ognons coupés en petits carrés : faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, et les mouillez avec du bouillon. Quand l'ognon est cuit vous y mettez des œufs durs coupés en tranches ; faites-leur faire un bouillon, mettez un filet de vinaigre, sel, poivre, et servez à courte sauce.

Mettez dans une casserole de l'ognon coupé en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre. Quand ils sont cuits, mettez un peu de coulis maigre, si vous en avez, sinon vous ferez un petit roux avec du beurre et de la farine ; mettez ensuite votre ognon, mouillez-le avec un verre de vin blanc, un peu d'eau, et assaisonnez avec du sel et du gros poivre. Quand votre ognon est cuit et la sauce réduite, vous avez une omelette bien sèche, que vous coupez en filets ; mettez-la dans le ragoût d'ognons faites chauffer sans bouillir, et mettez-y de la moutarde quand vous êtes prêt à servir.

OEufs au gratin.—Entremets.

Prenez un plat qui aille au feu, mettez dessus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboules, une échalote, le tout haché, trois jaunes d'œufs; mêlez le tout ensemble, pour le mettre dans le fond du plat de l'épaisseur d'un écu, et faites-les attacher sur un petit feu; ensuite vous casserez dessus sept ou huit œufs, que vous assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire doucement et passez la pelle rouge dessus. Quand ils seront cuits, le jaune mollet, servez.

OEufs brouillés à la coque.—Hors-d'œuvre, ou entremets.

Coupez autant de mie de pain en rond de la forme d'une petite tabatière, que vous voulez servir d'œufs; faites un petit trou dans le milieu pour y faire tenir un œuf dans sa longueur, et ensuite vous prenez des œufs que vous brouillez; cassez-les proprement par un bout pour les vider, et brouillez-les en les mettant dans une casserole avec un petit morceau de beurre, un peu de persil, ciboules hachés, sel, gros poivre, deux cuillerées de crême: faites-les cuire sur le feu, en les remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Vous les remettrez dans leurs coquilles, après les avoir lavées, égouttées, et les dresserez sur les mies de pain.

OEufs à la huguenote.—Entremets.

Prenez le plat que vous devez servir, et le mettez sur un moyen feu avec un peu de jus; cassez doucement des œufs pour que les jaunes restent entiers, et assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire le dessus avec une pelle rouge, et les servez à demi-mollets.

OEufs au petit lard.—Entremets.

Prenez un bon quarteron de petit lard bien entrelardé, coupez-le en petites tranches minces, et le mettez dans une casserole sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit cuit. Ayez soin de le retourner; ensuite vous versez le lard fondu dans le plat que vous devez servir, avec deux cuillerées de jus. Cassez sept ou huit œufs, et mettez-y aussi les tranches de petit lard, du gros poivre, peu de sel; faites

cuir sur un petit feu ; et passez-la pelle rouge dessus. Servez-les à demi-mollets.

OEufs en filets.—Hors-d'œuvre.

Passez sur le feu avec un morceau de beurre, de l'ognon, des champignons coupés en filets, une petite pointe d'ail. Quand l'ognon commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre; et faites bouillir une demi-heure et réduire au point d'une sauce ; ensuite vous y mettrez des œufs durs, les blancs coupés en filets et les jaunes entiers : faites bouillir un moment et servez.

OEufs à la crême.—Hors-d'œuvre, ou entremets.

Mettez dans le plat que vous devez servir un demi-setier de crême, faites bouillir et réduire à moitié, et mettez-y huit œufs, sel, gros poivre; faites-les cuire, et passez la pelle rouge par-dessus. Servez-les à demi-mollets.

OEufs au fromage.—Entremets.

Mettez dans une casserole un quartron de fromage de gruyère râpé, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, persil, ciboules hachés, un peu de muscade, un demi-verre de vin blanc; faites boullir à petit feu, en le remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu; ensuite vous y mettrez six œufs pour les brouiller et cuire à petit feu. Servez avec une garniture de mie de pain sur les bords du plat.

OEufs au pain.—Hors-d'œuvre, ou entremets.

Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un poisson de crême, sel, poivre, un peu de muscade. Quand le pain a bu toute la crême, cassez-y six œufs et les battez ensemble pour en faire une omelette.

OEufs au gratin au parmesan.—Hors-d'œuvre, ou entremets.

Mettez dans le fond du plat que vous devez servir de la mie de pain gros comme la moitié d'un œuf, avec un peu da fromage de parmesan râpé, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs crus, un peu de muscade et du gros poivre; mêlez le tout ensemble et l'étendez dans le fond

du plat ; faites attacher sur le feu, et ensuite vous y cassez dix œufs ; poudrez tout le dessus des œufs avec du parmesan râpé, faites cuire et passez la pelle rouge dessus. Servez, que les jaunes soient à demi-mollets.

OEufs à la bourgeoise.—Hors-d'œuvre, ou entremets.

Étendez du beurre de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le fond du plat que vous devez servir, mettez-y partout des tranches de mie de pain coupées très-minces, de petites tranches de fromage de gruyère, ensuite huit ou dix œufs ; assaisonnez de peu de sel, muscade ; gros poivre, et faites cuire à petit feu sur un fourneau.

OEufs à l'ail.—Hors-d'œuvre.

Ayez dix gousses d'ail cuites un demi-quart d'heure dans de l'eau, que vous pilez avec deux anchois, une bonne pincée de câpres ; ensuite vous les délayez avec de l'huile, un filet de vinaigre, un peu de sel, gros poivre : mettez cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir, et des œufs durs dessus arrangés proprement.

OEufs à la jardinière.—Hors-d'œuvre.

Mettez dans une casserole quatre ou cinq gros ognons coupés en filets, avec un morceau de beurre, et passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits ; ensuite vous y mettez une bonne pincée de farine. Mouillez avec une chopine de lait, assaisonnez de sel, gros poivre, et faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit épaisse : ôtez-les du feu pour y mettre dix œufs que vous battez ensemble. Mettez le tout dans le plat que vous devez servir, pour mettre cuire sur un petit feu, et le couvrez d'un couvercle de tourtière

OEufs à l'eau—Entremets.

Prenez une casserole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleur d'orange, de l'écorce de citron vert, et faites bouillir à pet' feu pendant un quart-d'heure ; mettez-la ensuite refroidir, et cassez dans une autre casserole sept jaunes d'œufs : ils sont suffisans si votre plat d'entremets est petit ; s'il est grand ; vous en mettez davantage. Vous délayez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir ; passez ensuite au ta-

mis, et faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir. Pour être bien cuits, ils doivent être un peu trempans sans avoir d'eau dans le fond : cela dépend de plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

CHAPITRE XIII.

DU BEURRE.

Voici la façon de le faire fondre : Sur trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, mettez-y quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux ognons ; faites cuire ce beurre à petit feu pendant trois heures sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair fin ; vous le retirez après du feu pour le laisser reposer une heure, vous l'écumez ensuite, et le versez doucement dans des pots de grès.

Passez le fond du beurre à travers un tamis.

Quand vos pots sont pleins, portez-les à la cave ; étant froids, couvrez-les de papier et d'une ardroise.

Ce beurre se garde long-temps sans se gâter.

La façon du beurre salé est aussi bonne quand il est bien façonné ; après l'avoir lavé plusieurs fois pour lui faire sortir son lait, prenez-en deux livres à la fois, que vous mettez sur une table bien nette, étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de l'épaisseur d'un doigt, et répandez du sel dessus en suffisante quantité : pliez le beurre en trois ou quatre, et le repétrissez de la même façon jusqu'à qu'il soit mêlé avec le sel.

Vous continuerez de cette manière, deux livres par deux livres, jusqu'à définition ; vous le mettrez à mesure dans des pots de grès bien propres, et le presserez bien avec les mains pour qu'il ne reste point de vide.

Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel que vous ferez fondre avec un peu d'eau que vous mettrez sur la superficie des pots; portez-les à la cave pour le conserver, et les couvrez de la même façon que ceux de beurre fondu.

Créme au biscuit.—Entremets.

Faites bouillir une pinte de lait avec une tranche de

citron vert, une bonne pincée de coriandre, un peu de canelle; réduite à plus de moitié et presque froide, on la délaie avec plein une cuiller à café de farine et six jaunes d'œufs, passée au tamis, on la fait cuire au bain-marie; presque cuite on la couvre de tranches minces de biscuit, et on achève la cuisson.

Créme méringuée.—Entremets.

Délayez dans une casserole six jaunes d'œufs (on met les blancs à part dans une terrine sans qu'il reste de jaune) avec deux cuillerées de farine, une chopine de crême, une idée de sel, de l'eau de fleur d'orange et du sucre; faites cuire une demi-heure sur le feu, en remuant toujours; ensuite vous la dressez sur le plat qui doit vous servir: vous fouettez les blancs d'œufs. Quand ils sont bien montés en neige, vous y mettez beaucoup de sucre très-fin; couvrez la crême en façon de dôme avec les blancs d'œufs, et jetez du sucre dessus: mettez le plat dans un four doux ou sous un couvercle de tourtière pendant une demi-heure, et bien cuite d'une belle couleur dorée, servez tout de suite.

Créme à la bonne amie.—Entremets.

Délayez deux cuillerées de farine avec quatre œufs, une chopine de crême, une tablette de chocolat, citron confit, fleur d'orange prâlinée, le tout haché fin; et du sucre; faites-la cuire sur le feu pendant une demi-heure, en la tournant toujours: ajoutez-y un peu de crême si elle devient trop épaisse. Bien cuite, dressez-la sur le plat; en servant jetez dessus du sucre fin, et passez la pelle rouge pour la glacer.

Créme glacée.—Entremets.

Prenez une casserole, où vous mettez une petite poignée de farine, du citron vert haché très-fin, une pincée de fleur d'orange prâlinée et pilée, un morceau de sucre; délayez le tout avec huit jaunes d'œufs, dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre, et délayez les jaunes avec une chopine de crême et un demi-setier de lait.

Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure.

Quand elle est épaisse vous la retirez du feu; et fouettez les blancs.

Quand ils sont bien montés, vous les mêlez dans la crême; mettez cette crême dans le plat que vous devez servir: et du sucre par-dessus: il faut qu'elle en soit bien couverte.

Faites-la cuire dans un four qui ne soit pas trop chaud, ou sous une couvercle de tourtière. Quand elle est bien montée est glacée, servez.

Créme à la moelle.—Emtremets.

Prenez huit jaunes d'œufs, que vous délayez avec deux cuillerées de farine, un peu de citron vert haché trés-fin, un peu d'eau de fleur d'orange, trois demi-setiers de crême, un morceau de sucre.

Vous prenez ensuite un quarteron de moelle, que vous faites fondre sur le feu; passez-la dans un tamis, et la mettez dans la crême.

Faites cuire cette crême sur le feu pendant une demi-heure; retirez-la ensuite pour y mettre les huit blancs d'œufs fouettés que vous aurez mis à part dans une terrine; mêlez-les dans la crême, et la dressez dans le plat que vous devez servir.

Faites-la cuire au four ou sous une couvercle de tourtière, comme la précédente. Quand elle est cuite, vous prenez un doroir ou quelques plumes bien propres, que vous trempez dans de bon beurre chaud, et que vous passez légèrement sur la crême; mettez ensuite de la nompareille, qui sont de petites dragées de toutes couleurs. Servez.

Créme au café.—Entremets.

Mettez trois demi-setiers d'eau dans une cafetière, et quand elle bouillira vous y mettrez deux onces de café; remuez-le avec une cuiller, et le remettez au feu pour le faire bouillir, jusqu'à ce qu'il ait monté quatre ou cinq fois. Laissez-le reposer pour le tirer au clair; et le mettez ensuite dans une casserolle avec une chopine de lait et un morceau de sucre; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat. Délayez cinq jaunes d'œufs avee une pincée de farine, et ensuite la crême; passez-la au tamis pour la mettre dans le plat que vous devez servir, qui doit être

sur une casserole, où il y a de l'eau prête à bouillir : couvrez d'un couvercle de casserole, avec un peu de feu dessus, et faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit prise. Servez chaudement.

Créme au chocolat.—Entremets.

Râpez deux tablettes de chocolat, mettez-les dans une casserole avec un demi-quarteron de sucre, une chopine de lait, un demi-setier de crême, et faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers. Quand elle sera à demi-froide, délayez-y cinq jaunes d'œufs, passez-la au tamis, et la faites prendre au bain-marie comme la précédente:

Créme au Caramel.—Entremets.

Mettez dans une casserole une chopine de lait, un demi-setier de crême, avec un morceau de canelle, une bonne pincée de coriandre, de l'écorce de citron vert ; faites-la bouillir un quart d'heure ; ôtez-la du feu, et mettez dans une poêle d'office un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau. Faites bouillir sur un fourneau jusqu'à ce qu'il soit au caramel, c'est-à-dire de couleur canellé foncée ; ôtez-le du feu et y mettez la crême ; remettez ensuite sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit mêlé avec la crême, et y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de farine : mettez-y la crême ; et passez-la au tamis pour la faire cuire au bain-marie comme les precédentes.

Créme de frangipane.—Entremets.

Mettez dans une casserole deux cuilleréres de farine avec du citron vert râpé, de la fleur d'orange grillée hachée, une petite pincée de sel ; délayez avec cinq œufs entiers, une chopine de bon lait, un morceau de sucre ; faites cuire, en la tournant toujours sur le feu pendant une demi-heure. Quand elle sera foide, elle vous servira pour faire une tourte de frangipane ou des tartelette ; vous n'aurez plus qu'à la mettre sur une pâte de feuilletage, et sa cuison faite, vous la glacerez avec du sucre. Les tourtes à la moelle se font de la même façon, à cette différence que vous mettez de la moelle de bœuf fondue et passée au tamis dans la

crême avant de la retirer du feu : laissez-la cuire un petit moment de cette crême.

Créme à la duchesse.—Entremets.

Mettez dans une casserole une chopine de lait avec un demi-setier de crême, un petit morceau de canelle, une écorce de citron vert, un demi-quarteron de sucre; faites bouillir une demi-heure et diminuer d'un tiers, passez-la au tamis, et délayez ensuite avec six jaunes d'œufs et une pincée de farine; mettez-y quelques biscuits d'amandes amères, une demi-tablette de chocolat, un peu de fleur d'orange prâlinée, le tout haché très-fin, et faites cuire au bain-marie, comme celle au café.

Créme de riz pour les convalescens.

Ayez un quarteron de riz épluché, lavé dans trois ou quatre eaux tièdes, et le mettez cuire avec bon bouillon gras. Lorsqu'il est cuit et épais, écrasez-le avec une cuiller, et le mettant ensuite dans une étamine pour le passer, en le beurrant fort avec une cuiller de bois; mettez-y de temps en temps un peu de bouillon chaud pour aider à le passer, et le servez de l'épaisseur d'une crême double.

Des beignets de créme.—Entremets.

Prenez une poignée de farine, que vous délayez avec trois œufs entiers et six jaunes, quatre macarons écrasés, de la fleur d'orange prâlinée et grillée, un peu de citron confit haché, un demi-setier de crême, un demi-setier de lait, un morceau de sucre; faites cuire le tout sur le feu un quart d'heure, afin que votre crême devienne bien épaisse, et mettez refroidir sur un plat fariné; mettez encore dessus de la farine, après l'avoir étendue de l'épaisseur d'un pouce.

Quand elle est froide, vous la coupez par petits morceaux, pour les arrondir dans vos mains avec de la farine, faites les frire à friture chaude, et les saupoudrez de sucre fin en les servant.

Beignets de brioche.—Entremets.

Prenez de petites brioches que vous couperez par moitié, ôtez-en la mie et mettez à la place une crême cuite ou des confitures, recollez ensemble les deux moitiés, de façon qu'elles paraissent entières; trempez-les dans une pâte faite

avec de la farine, un peu d'huile, du sel, et délayez avec du vin blanc; faites-les frire de belle couleur, et les glacez avec du sucre et la pelle rouge.

Beignets de pommes et de pêches.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quatre quartiers, ôtez la peau et les pepins, et parez-les proprement; faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron vert et de l'eau de fleurs d'orange. Quand elles ont bien pris goût, faites-les égoutter, et ensuite mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine; remuez-les bien dedans pour qu'elles prennent à cette farine; faites-les frire de belle couleur, et les glacez avec du sucre et la pelle rouge. Les beignets de pêches se font de la même façon.

Vous faites aussi des beignets de pommes en pâte; pour lors vous creusez vos pommes par le milieu sans les rompre, vous en ôtez les pepins, et les pelez et coupez en tranches de l'épaisseur d'un écu; faites-les mariner comme les précédentes, et trempez-les ensuite dans la même pâte. Faites frire vos beignets, et servez-les glacés avec du sucre.

Beignets d'orange.—Entremets.

Prenez quatre ou cinq oranges de Portugal, et ôtez la superficie de l'écorce, en les tournant avec un petit couteau, pour couper à mesure cette écorce de l'épaisseur d'une petite pièce. Coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pepins, et mettez-les cuire avec un peu de sucre; faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel; délayez cette pâte, qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, et qu'elle file en la versant avec la cuiller; trempez vos quartiers d'oranges dedans pour les faire cuire dans une friture, jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur: servez-les glacés avec du sucre fin et la pelle rouge.

Beignets de fraises.—Entremets.

On fait une pâte avec de la farine, une cuillerée d'eau-de-vie, un demi-verre de vin blanc, deux blancs d'œufs fouettés, citron vert haché; bien délayée sans être trop épaisse ni trop liquide, il faut qu'elle file en la versant de

la cuiller. On y trempe de grosses fraises, on les fait frire et on les glace avec du sucre et la pelle rouge.

Beignets à la Vénitienne. — Entremets

On fait cuire du ris avec du lait, bien cuit et bien épais, on le remue avec deux cuillerées de farine, du sucre fin, trois œufs entiers, de la fleur d'orange prâlinée, citron vert haché, de la pomme de reinette coupée en petits dés, et du raisin de Corinthe; l'on en forme de petits tas que l'on arrange sur du papier, on les fait frire, et en servant on les poudre de sucre.

Beignets à la créme glacée—Entremets.

Mettez dans une casserole un demi-setier de crême, un demi-setier de lait, un peu de sel, une pincée de citron vert haché très-fin, faites bouillir et réduire à moitié; ensuite vous y mettez trois grandes cuillerées de farine, que vous délayez sur le feu avec de la crême; et la tournez jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. Otez-la du feu pour la mettre sur la table, et abattez-la avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit mince comme un petit écu; coupez-la en losange, et la faites frire; glacez avec du sucre et la pelle rouge.

CHAPITRE XIV.

DE LA PATISSERIE.

Je n'entrerai point ici dans le détail général de toute la pâtissarie, il suffit qu'une cuisinière puisse servir une table bourgeoise, et qu'elle sache faire des tourtes de plusieurs façons pour entrées ou pour entremets en gras et en maigre, et des pâtisseries froides.

Pour des entremets de milieu qui servent plusieurs fois, l'essentiel est de se bien attacher à faire la pâte de la façon qu'elle sera expliquée; et, pour la cuisson des viandes qu'elle mettra en pâte, de savoir combien il leur faudra de temps pour être cuites à la braise; et de ne la laisser jamais qu'une demi-heure de plus dans le four.

Un autre article très essentiel pour les personnes qui font

de la pâtisserie, c'est de savoir gouverner et connaître le four dont elles se servent.

Pour cet effet, si ce sont des pièces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four long-temps : vous ne risquez rien de le chauffer plus qu'il ne faut, pourvu que vous laissiez abattre de sa chaleur; c'est-à-dire, après que le four est nettoyé, fermez-en la porte, et soyez une demi-heure avant de rien enfourner ; par ce moyen vous ne risquez point de brûler votre pâtisserie.

Pour les pièces qui ne sont pas longues à cuire, vous aurez soin que le four ne soit pas si chaud, principalement pour la pâtisserie de feuilletage qui cuirait trop promptement, et n'aurait pas le temps de monter.

De la pâte brisée pour les tourtes.

Sur un quart de farine, mettez cinq quarterons de bon beurre, environ une once de sel, vous vous réglerez sur cette dose pour le plus ou le moins que vous ferez de pâte.

Mettez votre farine sur une table bien propre, faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel, le beurre en petits morceaux ; mettez-y de l'eau avec prudence, parce que si vous en mettiez trop, votre pâte serait trop claire et n'aurait pas de soutien : vous maniez bien le beurre avec l'eau et petit à petit avec la farine.

Quand la farine a bu toute l'eau, vous la pétrissez ensuite à force de bras, le moins de fois qu'il se pourra pour ne pas la rendre coriace ; votre pâte ne saurait être trop épaisse, pourvu qu'elle soit bien liée, et qu'il n'y ait point de grumelots dedans. Vous aurez soin de faire cette pâte au moins deux heures avant de vous en servir, pour qu'elle ait le temps de revenir.

C'est avec cette pâte que vous ferez toutes sortes de tourtes pour entrées, comme viande de boucherie, gibier, volaille, poissons.

Les tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en volaille, se font avec une poularde coupée en quatre, avec de petits pigeons entiers ou coupés en deux, quand ils sont gros, ou avec des ailerons de dindons.

Vous prendrez ce que vous jugerez à propos, que vous échauderez, et le ferez bouillir un instant dans l'eau pour le retirer de suite à l'eau fraîche.

Il faudra le bien éplucher. Vous prendrez votre tourtière, et mettez dans le fond un morceau de pâte de l'épaisseur d'un écu, que vous aurez abattu avec un rouleau ; mettez dessus cette viande que vous avez préparée, avec sel, poivre, et dans tous les vides du bon beurre, couvrez-la viande avec des bardes de lard, et mettez dessus une pareille abaisse que vous avez mis dessous ; mouillez avec de l'eau et un doroir les deux endroits qui doivent se toucher, et les pincez tout au tour pour qu'ils se collent ensemble ; faites ensuite un bord en tournant tout autour avec le pouce, prenez un œuf que vous battez, blanc et jaune ensemble, et avec le doroir ou plume, frottez-en tout le dessus de la tourte.

Faites la cuire au four trois heures : un quart d'heure après il faut la sortir, et faire un trou au milieu pour laisser échapper la fumée qui la ferait fuir, et la remettre tout de suite dans le four.

Quand elle est cuite, vous ôtez le dessus, en la coupant tout autour proche le bord, ôtez la graisse qui est dans la tourte, ainsi que les bardes de lard, et avec une cuiller à bouche, vous enlevez, en dedans du bord, ce qui n'est pas cuit.

Vous avez ensuite dans une casserole une bonne sauce toute prête et d'un bon goût, que vous mettez dans la tourte.

Si vous avez de quoi faire un bon ragoût de ris de veau et champignons, fini d'un bon goût pour mettre dedans, elle n'en sera que meilleure : recouvrez-la avec son dessus, et servez.

Voilà la façon que vous observerez pour toutes sortes de tourtes pour entrée. Soit en gras ou en maigre, il n'y aura que les viandes qui seront dedans, leur assaisonnement, le temps de leur cuisson, et les sauces différentes qui en feront le changement; mais pour ce qui regarde la pâte, c'est toujours la même répétition.

Tourtes de côtelettes de mouton à la Périgord.— Entrée.

Prenez un carré de mouton, que vous coupez par côtelettes fort courtes, et ne laissez que l'os qui marque la côtelette. Après avoir foncé de pâte la tourtière, comme il est

dit ci-devant, arrangez les côtelettes dessus. Vous prenez autant de moyennes truffes, et après les avoir pelées, vous les mettez entre les côtelettes, et assaisonnez par-dessus avec du sel fin et un peu d'épices mêlées; couvrez de bardes de lard; et sur les bardes vous y mettrez partout du beurre de l'épaisseur d'un écu; vous finirez ensuite la tourte comme il est dit ci-devant.

Faites-la cuire au moins trois heures.

Quand elle sera cuite, vous mettrez un bon coulis, où vous aurez mis un bon verre de vin de Champagne, si vous n'en avez pas, que ce soit de bon vin blanc.

Vous pouvez encore faire des tourtes de côtelettes de mouton, sans y mettre de truffes; pour lors il ne faudra point de vin blanc dans votre coulis.

Les tourtes de tendrons de veau se font dans le même goût; la seule différence est de faire bouillir un moment les tendrons, et de les retirer ensuite à l'eau fraîche.

De toutes sortes de tourtes de gibier.—Entrée.

Le lapin se coupe par membres; on lui casse un peu les os avec le dos du couperet.

Si vous voulez faire une tourte de lièvre, ôtez-en tous les os et n'y mettez que la chair; ils vous serviront pour faire un civet pour les domestiques.

La bécasse: pour en faire une tourte, vous en prenez deux que vous coupez chacune en quatre, vous hachez les dedans avec du lard, et vous les mettez au fond de la tourte.

Les alouettes; il faut leur ôter les pattes, le cou, et les vider, faites-en une farce comme de la bécasse.

Après avoir observé ce que je viens de dire sur tous ces gibiers, ce qui reste à faire est la même chose pour toutes les tourtes.

Entrée. — Vous les mettrez dans la tourtière avec un bouquet de fines herbes, sel, fines épices; couvrez de bardes de lard et de beurre, et mettez dessus votre abaisse de pâte pour la finir comme les autres.

Quand elles sont cuites et dégraissées, mettez dedans une bonne sauce faite avec du coulis; en sevant, pressez dans la sauce le jus de deux oranges. Si vous avez à la place de la sauce un bon ragoût, soit de ris de veau

et champignons ; soit ragoût de truffes coupées par tranches votre tourte n'en sera que meilleure et plus estimée.

Vous y mettrez toujours, en servant, le jus d'une orange; par rapport au gibier qui veut avoir un peu de piquant.

Tourtes de toutes sortes de farces—Entrée.

Prenez telle sorte de viande que vous jugerez à propos, comme tranches de bœuf du plus tendre, rouelle de veau, gigot de mouton, ou gibier et volaille, qu'il n'y ait point de petits os ni de filandres ; vous aurez soin de les ôter si vous en trouvez. Il ne faut que d'une viande à la fois : une bonne demi-livre ou trois quarterons suffisent ; il faut la hacher et la mettre avec autant de bonne graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons, le tout haché très-fin, assaisonné de sel fin, un peu d'épices mêlées.

Quand le tout est bien mêlé, vous y mettrez deux œufs entiers et mouillez avec un demi-setier de crême.

Cette farce finie, goûtez si elle est assaisonnée de bon goût, foncez votre tourtière d'une abaisse de pâte, et mettez cette farce dessus de l'aipaisseur d'un pouce ; vous la couvrez ensuite de pâte, et la finissez comme les autres.

Faites-la cuire deux heures ; si c'était du bœuf ou du mouton, vous la laisseriez plus long-temps.

Quand elle est cuite et bien dégraissée, passez votre couteau sur la farce pour la couper en carreaux, mettez dessus un bon coulis clair, et servez.

Des tourtes maigres en poisson.

Prenez tel poisson que vous jugerez à propos, soit anguille, brochet, saumon, tranche, etc.

Après l'avoir écaillé et coupé par tronçons, foncez une tourtière avec la même pâte, comme il est dit aux autres, et mettez dessus le poisson avec un bouquet de fines herbes, sel fin, fines épices ; couvrez tout le poisson avec du bon beurre, mettez après votre abaisse de pâte et finissez la tourte comme il est expliqué pour les précédentes : une heure et demie suffit pour la cuisson, d'une tourte de poisson,

Quand elles sont cuites et dégraissées comme les autres,

vous mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon : prenez une pincée de farine que vous faites roussir avec un peu de beurre. Quand le roux est fait, mouillez avec un demi setier de vin blanc, du bouillon maigre ou de l'eau tiède ; mettez-y des champignons, un bouquet de fines herbes, un peu de sel ; faites bouillir ce ragoût une demi-heure, et le dégraissez. Vous avez des laitances de carpes, que vous faites bouillir un moment dans l'eau et les retirez à l'eau fraîche ; mettez-les après dans ce ragoût bouillir un demi-quart d'heure.

Quand il est fini et d'un bon goût, vous le mettez dans la tourte.

Vous pouvez encore vous servir de differens ragoûts maigres, pour mettre dans ces sortes de tourtes, comme de truffes, mousserons, morilles, pointes d'asperges, suivant la saison où vous vous trouverez.

De la pâte brisée pour les pâtés froids.

Les cuisinières qui auront l'adresse de faire un pâté dressé de la hauteur de quatre pouces, n'auront qu'à se servir de la même pâte que celles des tourtes.

Observez la même façon pour la composition du dedans : la cuisson et les sauces en sont de même. La satisfaction qu'elles en auront, c'est de pouvoir, avec les mêmes mets, diversifier le coup d'œil d'une table, et se faire honneur de leur savoir-faire.

Voici la façon de faire la pâte brisée pour les pâtés froids.

Vous ferez plus ou moins de pâte, suivant ce que vous en aurez besoin : voici sur quoi vous vous réglerez.

Prenez un demi-boisseau de farine, deux livres de beurre, un demi-quarteron de sel fin; mettez cette farine sur la table, et faites un trou dans le milieu pour y mettre le sel et le beurre. Vous prenez de l'eau presque bouillante que vous mettrez sur le beurre, et le maniez dans cette eau jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait fondu ; vous mêlez ensuite la farine et la pétrissez à tour de bras le plus promptement que vous pouvez, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée : plus la pâte est ferme, mieux elle est faite, pourvu qu'elle soit bien liée. Vous laissez reposer cette pâte pendant trois heures avant de

vous en servir et dressez avec tel pâté de viande que vous jugerez à propos.

Façon de faire des pâtés de telle espèce de viande que vous voudrez mettre en pâte.

Prenez de la rouelle de veau, un gigot de mouton, perdrix, bécasses, filets de lièvres, poulardes, chapons, peu importe, l'assaisonnement et la façon en sont les mêmes, à peu de chose près.

Dans tous les pâtés décrits ci-dessus, si vous voulez y mettre de la rouelle de veau pour garnir, elle fera bien où elle se trouvera. Les dindons désossés garnis de veau font encore d'excellens pâtés.

Des perdrix, bécasses, chapons, poulardes.

Après qu'ils sont vidés, troussez-leur les pattes dans le corps, et leur cassez un peu les os avec le dos d'un couperet; faites-les revenir sur de la braise, après les avoir essuyés et épluchés, lardez-les partout avec du gros lard manié dans le sel fin, fines épices mêlées, persil et ciboules hachés.

Vous faites la même chose pour le veau et le mouton; à la réserve que vous ne les faites point revenir sur de la braise.

Quand votre viande est bien préparée, vous coupez des bardes de lard suffisamment pour couvrir toute votre viande.

Prenez la moitié de la pâte que vous arrondissez avec les mains en la roulant sur la table : c'est ce que l'on appelle mouler la pâte; vous la battez ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt; mettez cette pâte sur une feuille de papier beurrée, et dessus la pâte votre viande bien serrée l'une contre l'autre. Assaisonnez de sel fin, fines épices, et couvrez de bardes de lard, beaucoup de beurre par-dessus, mettez ensuite un abaisse de pâte moins épaisse que celle de dessous, et mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent se toucher pour qu'ils se collent bien ensemble : appuyez partout les doigts pour les unir. Vous reprenez après le doroir que vous trempez dans de l'eau pour mouiller tout le dessus du pâté; relevez ensuite la pâte qui déborde pour la faire monter le long du pâté, et unissez-la proprement sans trop appuyer, de crainte de percer la pâte.

Quand il est bien façonné, vous faites un trou vers le milieu du dessus, de la largeur d'un pouce, et y faites une cheminée de pâte, où vous mettez une carte roulée, de crainte que le trou ne se ferme en cuisant; vous dorez ensuite par tout le pâté avec un œuf entier battu. Un moment avant de le mettre au four, vous mettrez par la cheminée deux cuillerées d'eau-de-vie, qui, mêlées aux assaisonnemens, donneront un bon goût à votre pâté.

Faites-le cuire au four au moins quatre heures. Vous jugerez du temps qu'il lui faudra d'après sa grosseur.

Gros entremets pour le milieu.—Quand il sera cuit, vous le mettrez dans un endroit frais pour le faire refroidir, et boucherez sa cheminée avec un morceau de pâte crue, jusqu'à ce que vous le serviez.

De la pâte appelée feuilletage.

Prenez un litron de farine (c'est plus qu'il n'en faut pour faire une tourte d'entremets), mettez ce litron de farine sur la table avec un peu de sel et d'eau, ce que la farine en peut boire; pétrissez-la un moment avec de l'eau, et que la pâte ne soit ni trop molle ni trop épaisse; laissez-la reposer deux heures avant de vous en servir, et prenez ensuite presque autant de beurre que de pâte. Abattez la pâte avec le rouleau, et mettez le beurre dans le milieu : donnez cinq tours en été et six en hiver.

Ce que l'on appelle tour, c'est battre la pâte avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un demi-doigt, en jetant de temps en temps et légèrement un peu de farine.

Quand chaque tour est fini, vous repliez la pâte en trois, et recommencez jusqu'à la fin.

Vous vous servez de cette pâte pour faire toutes sortes de tourtes pour entremets, pour faire de petits pâtés, et toutes sortes de gâteaux feuilletés.

Gâteau au fromage.—Entremets.

Prenez du fromage de Brie qui soit bien gras, pétrissez-le avec un litron et demi de farine, trois quarterons de beurre; très-peu de sel, et mettez cinq ou six œufs

pour délayer votre pâte. Quand elle sera bien pétrie, vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure; ensuite vous formerez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

Gâteau d'amandes. — Entremets.

Mettez sur une table un litron de farine, et faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs entiers, une pincée de sel, un quarteron de sucre fin, six onces d'amandes douces pilées très-fin; pétrissez le tout ensemble, et en formez un gâteau à l'ordinaire. Faites-le cuire et le glacez avec du sucre et la pelle rouge.

Gâteau de Savoie.—Gros entremets froid.

Mettez quartorze œufs dans une balance, et de l'autre côté autant pesant de sucre fin; ôtez le sucre, et mettez à la place de la farine la pesanteur de sept œufs; puis ôtez la farine pour la mettre à part, et cassez les œufs, les jaunes dans une terrine, les blancs dans une autre. Mettez avec les jaunes le sucre que vous avez pesé et un peu de citron vert râpé, de la fleur d'orange grillée et hachée; battez le tout ensemble pendant une demi-heure; ensuite vous y mettrez les blancs d'œufs bien fouettés et la farine que vous avez pesée, que vous mettrez doucement, en remuant à mesure le biscuit avec le fouet. Vous avez une casserole profonde de moyenne grandeur, ou une poupetonnière, que vous frottez d'abord avec du beurre affiné; essuyez-la bien avec un torchon, et y mettez de ce beurre pour qu'il s'étende partout; mettez-y votre biscuit, et le faites cuire au four d'une chaleur modérée pendant une bonne heure et demie. Quand il sera cuit, vous le renverserez doucement sur un plat; s'il est d'une belle couleur dorée, vous le servirez dans son naturel; mais s'il avait trop de couleur, il faudrait le glacer avec une glace planche, qui se fait avec du sucre très-fin, un blanc d'œuf et le jus de la moitié d'un citron; battez le tout ensemble dans une assiette de faïence avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que la glace soit blanche, et vous en servez pour couvrir tout le gâteau: ne servez que quand la glace sera sèche.

Du gâteau à la crême.—Entremets.

Mettez sur la table un litron de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre un demi-setier de crême double, une bonne pincée de sel. Pétrissez légèrement la pâte, et laissez-la reposer une demi-heure; ensuite vous y mettrez une bonne demi-livre de beurre, puis abattez-la cinq fois comme une pâte à feuilletage, et en formerez un seul gâteau ou plusieurs petits : dorez-les avec de l'œuf battu, et faites cuire au four. Vous vous réglerez sur cette dose pour faire la quantité de gâteaux que vous voudrez.

Gâteau à la duchesse.—Entremets.

On pétrit une demi-livre de farine avec un demi-poisson d'eau, une demi-livre de beurre, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, du citron vert haché très-fin, quatre œufs, gros comme un pois de sel. On laisse reposer la pâte pendant deux heures; ensuite on la bat avec le rouleau pour en former un gâteau de la grandeur d'un plat d'entremets; cuit au four, on glace tout le dessus avec une glace blanche, qui se fait avec du sucre très fin délayé sur une assiette de terre ou de faïence, avec la moitié d'un blanc d'œufs et quelques gouttes de jus de citron pour la blanchir, que l'on ne met qu'à mesure que l'on bat la glace avec une cuiller de bois : on remet un moment le gâteau dans le four pour faire sécher la glace.

Pâte et gâteau de brioche.—Entremets.

Mettez un litron de farine sur une table, et la pétrissez avec un peu d'eau chaude et un peu plus d'une demi-once de levure de bierre; si vous n'en avez point, vous mettrez à la place un petit morceau de levure de pain. Enveloppez cette pâte dans un linge, et la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart-d'heure en été et une heure en hiver; ensuite vous mettrez deux litrons de farine sur une table avec la pâte que vous avez faite en levain, une livre et demie de beurre, dix œufs, un demi-verre d'eau, près d'une once de sel fin; pétrissez le tout ensemble avec le plat des mains jusqu'à trois fois, saupoudrez-la de farine, et l'enveloppez d'une nappe, pour la laisser revenir neuf ou dix heures. Cou-

pez cette pâte suivant la grosseur des gâteaux de brioche que vous voulez faire, mouillez-les en les arrondissant avec les mains, et aplatissez-en un peu le dessus; dorez avec de l'œuf battu, et faites cuire au four: pour les petits une demi-heure suffit, et les gros une heure et demie. Les pains bénits se font de cette même pâte.

Gâteau de viande.—Gros entremets froid.

La viande que vous emploierez donnera le nom à votre gâteau, comme gâteau de lièvre, de lapin, de bœuf, etc. Ils se font tous de même, à cette différence que le gibier se mêle avec autant de viande de boucherie. Pour faire un gâteau de mouton, vous prenez un gigot, vous en levez toute la chair après avoir ôté les peaux; hachez-la avec un peu de graisse de bœuf, et mettez cette viande avec une livre de lard coupé en dés, six jaunes d'œufs, sel fin, fines épices, un demi-verre d'eau-de-vie, champignons, un peu d'échalotes, persil, ciboules, le tout haché. Mettez des bardes de lard dans le fond d'une casserole, votre farce de viande dessus, et après l'avoir bien mêlée avec tout son assaisonnement, faites-la cuire au four au moins trois heures. La cuisson faite, laissez refroidir dans la casserole; ôtez-la ensuite pour la renverser sur un plat, et laissez les bardes de lard qui sont autour du gâteau. Ratissez légèrement avec le couteau, et servez sur un plat garni d'une serviette.

Gâteau de riz.—Entremets.

Mettez dans une petite marmite un peu plus d'un quarteron de riz bien lavé; faites-le crever sur le feu avec un verre d'eau et ensuite du bon lait, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et épais. Laissez-le refroidir, et faites une pâte avec un litron de farine, du sel, quatre œufs, une demi-livre de beurre et de riz; pétrissez le tout ensemble et en formez un gâteau; dorez-le avec de l'œuf battu, et le faites cuire au four pendant une heure, ou dessous un couvercle de tourtière. Ayez soin de beurrer le papier que vous mettez dessous le gâteau.

Gâteaux fourrés.—Entremets.

Prenez de la pâte à feuilletage, et formez deux gâteaux

égaux, de la grandeur de votre plat d'entremets, et de l'épaisseur de deux écus chacun. Vous mettez sur le premier des confitures, en laissant un doigt de bord, que vous mouillerez avec un doroir trempé dans de l'eau ; mettez le second gâteau sur le premier, et les collez bien ensemble avec les doigts, en les maniant tout autour. Après les avoir un peu façonnés, dorez-les avec de l'œuf battu, et faites cuire au four.

Quand ils sont cuits et sortant du four, passez dessus un doroir trempé dans du beurre, et jettez-y partout de la petite nompareille.

Une autre fois, pour changer, à la place de nompareille, vous y mettrez du sucre fin, et la pelle rouge par dessus pour les glacer.

Dariolles.—Entremets.

Mettez sur une table un peu plus d'un demi-litron de farine avec un quarteron de beurre, une pincée de sel, un verre d'eau ; pétrissez le tout ensemble pour en faire une pâte ferme, et abattez cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt. Coupez-la en morceaux de la largeur des moules à petits pâtés, appuyez les doigts sur chaque morceau, et les relevez sur les bords, en les pinçant tout autour pour faire un bord de la hauteur d'un doigt et de l'épaisseur d'une pièce de vingt sous. Mettez-les dans un four d'une chaleur modérée, et un demi-quart d'heure après mettez-y un demi-setier de crême délayée avec deux cuillerées de farine, très-peu de sel, une once de sucre. La cuisson faite, jetez du sucre fin dessus.

Cannelons.—Entremets.

On pétrit une demi-livre de farine avec autant de sucre fin, un peu d'eau, un demi-quarteron de beurre chaud et du citron vert haché ; on abat la pâte fort mince avec le rouleau, et l'on entoure avec cette pâte des morceaux égaux de cannes à roseau : on fait frire. Les rouleaux ôtés, on remplit les cannelons de confiture, ou d'une bonne crême ; on met du sucre fin tout autour, et on les glace avec la pelle rouge. Pour les servir, on les dresse sur le plat dans leur hauteur, en les faisant tenir avec du caramel.

Tartelettes

Faites une pâte à feuilletage comme il a été dit, abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu ; et en coupez de petites abaisses avec un coupe-pâte ; mettez-les sur des moules à petits-pâtés, et sur la pâte une petite cuillerée de crême frangipane, comme celle qui est marquée ci-devant, ou bien des confitures, de celle que vous voudrez, pourvu que ce ne soit pas de la gelée. Couvrez avec quelques bandes de pâté, et un bord autour de la même pâte ; faites cuire une demi-heure au four, et glacez avec du sucre et la pelle rouge.

Croquantes. — Entremets.

Mettez sur une table un demi-litron de farine avec un quarteron de sucre fin, un blanc d'œuf, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un demi-verre d'eau, une petite pincée de sel ; pétrisez le tout ensemble pour en faire une pâte bien liée et ferme ; abattez-la trés-mince, et en coupez de petites abaisses que vous mettez sur des moules à petits pâtés. Faites cuire un quart d'heure dans un four très-doux, et quand elles seront froides, vous mettez légèrement dessus de la gelée de groseilles ou d'autres confitures. Cette même pâte sert pour faire des croquantes découpées, à cette différence qu'on y met plus de blancs d'œufs et point d'eau.

Talmouses— Entremets.

Vous mettez dans une casserole un poisson d'eau, un demi-quarteron de beurre, un peu de sel. Quand l'eau bout, mettez-y deux cuillerées de farine, que vous délayez bien jusqu'a ce que votre pâte soit ferme ; ôtez-la de dessus le feu, et délayez dedans autant d'œufs que la pâte en peut boire sans être liquide. Vous y mettez du fromage blanc à la crême bien égoutté et fait du jour, que vous délayez avec votre pâte ; vous prenez ensuite des moules à petits pâtés, et y mettrez une abaisse de feuilletage de la même pâte que celle à petits pâtés ; abattez-la bien mince, et mettez-la sur les moules à petits pâtés, de façon qu'elle déborde aux quatre coins. Vous coucherez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf, et l'envelopperez avec les quatre coins du feuilletage ;

dorez avec de l'œuf battu, et faites cuire au four à feu doux. Quand elles sont cuites et de belle couleur, servez chaudement pour entremets.

Méringues — Entremets.

Prenez des blancs d'œufs suivant la quantité que vous en voudrez faire : cinq sont suffisans pour faire un petit plat d'entremets. Fouettez les en neige dans une terrine, et quand ils sont bien montés, ajoutez-y de l'écorce de citron rapée, du sucre en poudre; refouettez encore un peu les blancs d'œufs, et mêlez le sucre et le citron; vous dressez ensuite vos méringues sur une feuille de papier blanc, en faisant de petits tas de la grosseur de la moitié d'un œuf, sans qu'ils se touchent; mettez dessus le couvercle chaud avec un peu de braise pour les faire cuire. Quand elles sont cuites et de belle couleur, ôtez-les de dessus le papier pour enlever le dedans de ce qui n'est pas cuit, et mettez à la place un peu de confitures : vous en collerez deux l'une contre l'autre, et vous les servirez le plus sèchement que vous pourrez.

Tourtes de toutes sortes de confitures pour l'hiver. — Entremets.

Vous prendrez telle confiture que vous jugerez à propos (ce sera la confiture que vous emploierez qui donnera le nom à la tourte), soit marmelade d'abricots, confiture de cerises, de verjus, marmelade de pommes, etc.

Vous prenez de la pâte feuilletée, comme il est dit ci-devant, vous en mettez dans le fond d'une tourtière, et mettez sur la pâte la confiture que vous destinez pour la tourte, en y laissant un bord d'un pouce que vous mouillerez avec des plumes trempées dans de l'eau. Vous mettrez pardessus de petites bandes arrangées par dessin, qui couvriront toute la confiture, et ferez un bord à votre tourte. Faites-la cuire au four : il ne faut qu'une heure au plus pour sa cuisson.

Quand elle sera cuite, vous la saupoudrerez de sucre fin, et passerez la pelle rouge par-dessus pour la glacer.

Entremets. — L'on fait aussi des tourtes de la même façon, avec plusieurs restes de compotes qui ne sont pas en état de servir : si elles sont aigres, il ne faut point en faire usage. Vous mêlez tous ces restes de compotes en-

semble comme une marmelade, et vous vous en servez de la même façon que des confitures.

Tourtes de confitures pour l'été.—Entremets.

Elles se font avec les fruits nouveaux, à mesure que la nature nous les produit; la façon de les travailler se trouvera ci-après dans le traité de l'Office. Ce sera l'article des compotes qu'il faudra suivre; la seule différence est que vous ferez le sirop plus court et plus fort.

Vos compotes étant froides, vous les façonnerez et servirez dans le même goût que celles d'hiver.

Des tourtes faites avec de la gelée.

Les tourtes que l'on fait avec de la gelée sont différentes, parce que la chaleur la faisant fondre, les tourtes auraient fort mauvaise façon. Pour éviter cet inconvénient, mettez de la pâte feuilletée dans le fond de votre tourtière, faites-y un bord de pâte comme aux autres, et la mettez cuire sans autre façon.

Quand votre pâte est cuite, mettez du sucre fin sur le bord, et la glacez avec la pelle rouge.

Aussitôt que la tourte est refroidie, couvrez-en tout le fond jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre, et servez froid pour entremets.

Les gelées dont vous pouvez vous servir sont celles de groseilles, de framboises, de pommes, de coings, de cerises.

CHAPITRE XV.

DES RAGOUTS, ROTIES ET SAUCES.

Ragoût de truffes.

Pelez de moyennes truffes, coupez-les en tranches, et mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine; mouillez avec un verre

de bouillon, autant de vin blanc, et faites cuire à petit feu pendant une heure : dégraissez et y ajoutez un peu de coulis, sel, gros poivre.

Ragoûts de mousserons, champignons et morilles.

Mettez des mousserons dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules ; passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus ; faites cuire une bonne heure, et dégraissez. Ajoutez-y un peu de coulis si vous en avez ; si vous n'en avez point, vous y mettrez un peu plus de farine en les passant: assaisonnez de sel, gros poivre. Le ragoût de champignons et de morilles se fait de même, à cette différence qu'il faut que les morilles soient lavées et battues dans plusieurs eaux, pour en faire sortir le sable.

Ragoûts d'écrevisses.

Après les avoir fait bouillir un moment dans de l'eau, vous épluchez les queues que vous mettez dans une casserole avec un demi-verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, et un verre de coulis ; faites-les bouillir un quart d'heure, et servez avec ce que vous voudrez. Si vous voulez les servir avec un coulis d'écrevisses, quand il n'y aura presque plus de sauce, vous les ferez cuire avec un peu de bouillon et vin blanc, comme celui expliqué ci-dessus.

Ragoûts de pistaches.

Ayez une demi-poignée de pistaches, que vous mettez un instant à l'eau bouillante pour en ôter la peau ; jetez-les à mesure dans l'eau fraîche, et mettez-les égoutter ; ensuite vous les mettrez dans une sauce faite avec un bon coulis.

Ragoûts de passe-pierre.

Prenez de la passe pierre confite ; il n'en faut prendre que les feuilles, que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante pour leur ôter la force du vinaigre; vous les mettez ensuite, après qu'elles sont pressées pour en faire sortir l'eau, dans une bonne sauce, faite d'un coulis lié.

Ragoût de foie gras.

Otez l'amer des foies, laissez-les entiers, et faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans une casserole avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre, faites-les bouillir une demi-heure, ayez soin de bien dégraisser, et servez avec telle viande que vous voudrez, ou seul pour entremets.

Ragoût de chou.

Faites bouillir dans de l'eau, pendant une demi-heure, la moitié d'un moyen chou, retirez-le à l'eau fraîche, pressez-le bien, ôtez le trognon. Hachez un peu le chou, et le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre; passez-le sur le feu, et mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon et du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur dorée à votre ragoût. Faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit et réduit à courte sauce; assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade râpée, et servez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Ragoût de farce.

Mettez dans une casserole oseille, laitue, cerfeuil, persil, ciboules, pourpier, le tout bien lavé, haché et bien pressé, avec un bon morceau de beurre; passez-les sur un bon feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, mettez-y une pincée de farine, et mouillez avec du jus, du coulis, sel, gros poivre. Faites cuire, et servez à courte sauce.

Si c'est en maigre, aprés avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillou maigre, et faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites, et qu'il ne reste plus de sauce. Mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, et faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût de laitances de carpes.

Faites blanchir un moment à l'eau bouillante deux laitances de carpes, et les mettez dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une demi-

gousse d'ail ; faites bouillir un quart d'heure, et assaisonnez de sel, gros poivre.

En maigre, mettez dans une casserole deux ognons en tranches, une racine, un panais coupé en zestes, un bouquet de persil, ciboules, une pointe d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, un morceau de beurre ; passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon maigre. Faites bouillir et réduire à moitié, passez la sauce au tamis, et mettez-y les laitances pour les faire bouillir un quart d'heure. Avant de servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du lait, sel, gros poivre, et faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût mêlé.

Mettez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foies gras, deux ou trois culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau et coupés par morceaux, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, un peu de beurre, et passez le tout sur le feu ; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, un peu de coulis et du bouillon ; faites cuire une demi-heure, dégraissez, et assaisonnez de sel, gros poivre. Si vous avez de petits œufs, vous les faites bouillir un instant dans l'eau ; ôtez-en la petite peau, et les mettez dans le ragoût faire un bouillon. Si vous n'en aviez point de naturels, et que vous en vouliez faire qui en approchassent, prenez deux jaunes d'œufs durs que vous pilez, et y mettez un autre jaune d'œuf cru, une idée de sel fin, ensuite posez-les sur une table farinée, roulez-les comme une petite saucisse ; et les coupez en petits morceaux d'égale grandeur ; roulez chaque morceau dans vos mains avec un peu de farine pour les arrondir, et les mettez à mesure sur un plat. Lorsqu'ils seront tous faits, mettez-les un moment dans de l'eau bouillante ; après qu'ils auront fait deux bouillons, retirez-les à l'eau fraîche, et faites-les égoutter avant de les mettre dans le ragoût. Si vous voulez mettre ce ragoût au blanc, vous n'y mettrez point de coulis, et avant de le servir, vous y mettrez une liaison de trois jaunes d'œufs et de la crême.

Ragoût au salpicon.

Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, deux culs d'artichauts aussi blanchis, des champignons, le tout coupé en dés, avec un bouquet de peril, ciboules, une demi-gousse d'ail, un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic, un morceau de beurre. Passez-les sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre. Faites cuire et réduire à courte sauce, et dégraissez avant de servir.

Ragoût de marrons.

Otez la première peau à un demi-cent de marrons, et mettez-les dans une poêle percée pour les remuer sur le feu jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde; ensuite vous les mettez dans une casserole, avec un demi-verre de vin blanc, deux cuillérées de coulis, un peu de bouillon, du sel. Faites cuire et réduire à courte sauce et ayez attention qu'ils soient bien cuits et entiers.

DES ROTIES.

Rôtie au jambon.

Elles se font en coupant six ou sept tranches de pain de la largeur de deux bons doigts; vous les passez dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée, et vous coupez autant de tranches de jambon de même grandeur, que vous faites dessaler une heure dans de l'eau s'il n'est pas nouveau; ensuite vous les mettez dans une casserole sur un petit feu pendant une heure. Quand il est cuit, vous l'ôtez de la casserole, dans laquelle vous mettez une pincée de farine pour faire un petit roux; mouillez-le avec du bouillon sans sel, un bon filet de vinaigre, et le faites bouillir un bon quart d'heure. La sauce dégraissée et passée au tamis, dressez le jambon sur les rôties de pain, et la mettez par-dessus, avec quelques grains de gros poivre.

Rôties au lard.—Entremets.

Coupez des tranches de pain de la largeur de deux doigts

et d'égale grandeur, mettez dessus suffisamment de petit lard coupé en dés et manié avec un œuf cru, persil, ciboules, une échalote, le tout haché, du gros poivre; faites-les frire à petit feu, et servez avec une sauce claire et un filet de vinaigre.

Rôties de frangipane.—Entremets.

On coupe des mies de pain en rôties un peu grandes, et on les passe sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée; ensuite on les couvre de l'épaisseur d'un doigt avec de la crême de frangipane. *Voyez la façon de la faire.* On met sur la crême des blancs d'œuf fouettés avec du sucre fin, et on les fait cuire à un four très-doux, ou sous un couvercle de tourtière jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée.

Rôties aux anchois.—Entremets.

Elles se font avec des mies de pain passées au beurre. Vous arrangez dessus une demi-douzaine d'anchois bien lavés et coupés en filets minces dans leur longueur: assaisonnez les rôties avec de l'huile, du vinaigre et du gros poivre.

Rôties aux épinards.—Entremets.

Elles se font avec un ragoût d'épinards fini de bon goût et bien épais. Vous y mettez deux jaunes d'œufs crus; ensuite vous arrangez les épinards sur des mies de pain coupées comme les précédentes. Unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf, panez le dessus de mie de pain frite, et servez sans sauce.

Rôties de toutes sortes de viande.—Entremets.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, de celle qui a été desservie de la table, et la coupez en petits dés pour en faire un ragoût bien lié. Quand il est froid, vous y m t z deux jaunes d'œufs crus, et dressez votre viande sur des mies de pain. Unissez le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf, panez de mie de pain, faites frire de belle couleur, et servez avec une sauce claire.

DES SAUCES.

Sauce à la ravigote.

Mettez dans une casserole un verre d'excellent bouillon, une demi-cuillerée à café de vinaigre, sel, gros poivre, gros comme une noix de b n beurre manié de farine, avec deux pincées de fourniture de salade, qui sont estragon, civette, cerfeuil, pimprenelle, cresson alénois, faites bouillir cette fourniture un moment dans l'eau, pressez-la bien et la hachez très-fin : mettez-la dans la sauce, et la faites lier sur le feu pour la servir sur ce que vous voudrez. Si vous mettez la fourniture sans la faire blanchir, il en faut la moitié moins.

Sauce à la sultane.

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron, la peau ôtée, deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboules, un ognon et une racine. Faites bouillir une heure et demie à petit feu, et réduire au point d'une sauce : passez-la au tamis; ensuite vous y mettrez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil blanchi haché très-fin.

Sauce à l'allemande.

Mettez dans une casserole un peu de coulis avec autant de bouillon, une pincée de persil blanchi haché, deux foies de volaille cuits, un anchois et des câpres, le tout haché très-fin, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel, gros poivre. Faites lier la sauce sur le feu, et vous en servez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce à l'anglaise.

Hachez deux jaunes d'œufs durs, mettez-en la moitié dans une casserole avec un anchois et des câpres hachés, un verre de bon bouillon, peu de sel, gros poivre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine; faites lier la sauce sur le feu, dressez-la sur ce que vous voudrez, et jetez sur la viande le restant du jaune d'œuf haché. Cette

sauce est bonne pour masquer des entrées qui manquent de bonne mine.

Sauce blanche aux câpres et anchois.

Mettez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre, que vous mêlez avec une pincée de farine, et délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, câpres fines entières, sel, gros poivre, deux ciboules entières; faites lier la sauce sur le feu, et ôtez les ciboules avant que de servir.

Sauce bourgeoise.

Faites bouillir à petit feu, pendant une demi-heure, un verre de vin blanc avec autant de jus, deux bonnes pincées de mie de pain très-fine, gros comme une noix de beurre, deux échalotes, persil, ciboules, sel, gros poivre, et en servant, mettez un filet de verjus.

Sauce à la carpe.

Elle se fait en mettant dons le fond d'une casserole un peu de lard avec quelques tranches de veau, trois ou quatre tronçons de carpe, un ognon, deux échalotes, une racine; faites suer sur un petit feu pendant une demi-heure. Quand elle sera un peu attachée à la casserole, mouillez avec un verre de vin blanc, deux bonnes cuillerées de coulis, autant de bouillon; faites bouillir et réduire à petit feu au point d'une sauce; dégraissez ensuite, passez au tamis, et assaisonnez de sel et gros poivre.

Sauce italienne en gras et en maigre.

Mettez dans une casserole deux bonnes cuillerées d'huile fine, des champignons hachés, un bouquet de persil, ciboules, une feuille de laurier, une gousse d'ail, deux clous de girofle; passez le tout sur le feu, et y mettez une pincée de farine; mouillez avec du vin blanc, autant de bon bouillon, un peu de coulis, sel, gros poivre; faites bouillir une demi-heure et dégraissez, ôtez le bouquet, et servez. Si c'est en maigre, vous y mettrez du bouillon maigre, et à la place du coulis, un peu plus de farine et deux cuillerées de jus d'ognons.

Sauce aux petits œufs.

Mettez dans une casserole un verre de bon bouillon, un

filet de vinaigre, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs durs hachés, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié d'une petite pincée de farine; faites lier sur le feu, et vous en servez à ce que vous voudrez.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, deux gros ognons en tranches, une carotte, un panais, un peu de thym, laurier, basilic, deux clous de girofle, deux échalotes, une gousse d'ail, persil, ciboules; passez le tout ensemble sur le feu jusqu'à ce que cela soit bien coloré, et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec du bouillon, une cuillerée à bouche de vinaigre, et faites bouillir à très-petit feu: dégraissez, passez au tamis, et assaisonnez de sel, gros poivre. Servez-vous de cette sauce pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Sauce piquante froide.

Pilez très-fin une bonne pincée de fourniture de salade, une demi-gousse d'ail, deux échalotes, et délayez le tout avec un peu de moutarde, de l'huile, un filet de vinaigre, sel, gros poivre.

Sauce à l'agneau.

Prenez gros comme deux noix de bon beurre, que vous maniez avec persil, ciboules, échalotes hachés, deux pincées de mie de pain bien fine. Mettez le tout dans une casserole avec un verre de bon bouillon, autant de vin blanc, et lui faites faire quelques bouillons; assaisonnez de sel, gros poivre, et en servant mettez-y un filet de verjus.

Sauce à la provençale.

Hachez du persil, ciboules, une gousse d'ail, des champignons, mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile pour le passer sur le feu, et mouillez avec un demi-setier de vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre. Faites réduire au point d'une sauce, et dégraissez avant de servir.

Sauce au jus d'orange.

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon bouillon, autant de jus, quelques zestes de pelure d'orange aigre, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié avec

une pincée de farine, sel, poivre; faites lier sur le feu, et y pressez ensuite le jus d'une orange aigre.

Sauce rousse aux câpres et anchois.

Mettez dans une casserole un morceau de bon beurre, que vous délayez avec une pincée de farine, un anchois haché, sel, gros poivre, câpres fines entières, deux ciboules; mouillez peu à peu avec du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour donner une couleur rousse à votre sauce, et faites-la lier sur le feu. Si elle est trop épaisse, vous y mettrez un peu de bouillon, et ôterez les ciboules avant de servir.

Sauce à la rocambole.

Mettez dans une casserole un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, deux ou trois cuillerées de coulis, sel, gros poivre, faites bouillir un quart d'heure, et y mettez, avant de servir, cinq ou six rocamboles écrasées.

Sauce à la rémoulade.

Mettez dans une casserole une échalote, persil, ciboules, une pointe d'ail, un anchois, des câpres, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, et délayez avec un peu de moutarde, de l'huile et du vinaigre.

Sauce à poivrade.

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre, avec deux ou trois ognons en tranches, carottes et panais coupés en zestes, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, et mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre d'eau, un de vin rouge, une cuillerée de vinaigre, et faites bouillir une demi-heure, dégraissez et passez au tamis: mettez-y du sel, du gros poivre, et servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Sauce au mouton.

Mettez dans une casserole de l'échalote, très-peu d'ail; écrasez-les ensemble, et y mettez une cuillerée de bouillon pour les délayer; vous y ajouterez ensuite deux cuillerées de coulis, sel, poi-

vre ; faites faire un bouillon à cette sauce, passez-la au tamis dans une autre casserole, et avant de la servir, vous la ferez chauffer un moment.

Sauce mêlée.

Prenez persil, ciboules, champignons, une petite pointe d'ail, le tout bien haché ; passez-la sur le feu avec un peu de beurre, mettez-y une pincée de farine, et mouillez de bon bouillon.

Quand votre sauce est cuite et réduite à moitié, mettez-y deux cornichons hachés, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon ; faites lier votre sauce, assaisonnez-la de bon goût, et servez-vous-en pour ce que vous jugerez à propos.

Sauce appétissante.

Prenez de toutes sortes de petites herbes à fourniture de salade, de chacune suivant sa force; après les avoir épluchées et lavées, mettez-les avec trois échalotes, faites bouillir le tout un moment dans un poêlon, et retirez à l'eau fraîche. Après l'avoir pressé, il faut le piler bien fin dans un mortier ; vous le mettez ensuite dans une casserole avec une cuillerée de bouillon et deux cuillerées de coulis ; délayez le tout et le passez au tamis dans une autre casserole : vous y mettez du sel, gros poivre, un peu de beurre, une cuillerée de moutarde, et faites lier la sauce sans qu'elle bouille.

Sauce au blanc, en gras et en maigre.

Mettez dans une casserole, si c'est en gras, du bouillon gras, et en maigre du bouillon maigre, de bonnes mies de pain, un bouquet garni de persil, ciboule, ail, échalote, thym, laurier, basilic, clous de girofle, un peu de muscade, quelques champignons entiers, un verre de vin blanc, sel, poivre ; faites bouillir le tout ensemble, et les faites réduire à moitié ; vous passez ensuite cette sauce à l'étamine pour en tirer un petit coulis.

Quand vous êtes prêt à vous en servir, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, faites-la lier sur le feu, et soyez attentif à ne la point laisser tourner.

Vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes les viandes et poissons que vous voudrez mettre au blanc.

Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus, autant de coulis, sel, gros poivre, de l'échalote hachée très-fin; que cette sauce soit fort claire. Faites-la chauffer, et vous en servez pour les grillades.

Sauce provençale.

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalote et des champignons hachés, deux gousses d'ail entières; passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, et mouillez ensuite avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules; faites bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure, dégraissez-la, et ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée et légère : ôtez le bouquet et les deux gousses d'ail. Servez avec ce vous jugerez à propos.

Sauce-Robert bourgeoise.

Mettez dans une casserole un peu de farine, et la faites roussir à petit feu. Quand elle est de belle couleur, mettez-y trois gros ognons hachés très-fins et du beurre suffisamment pour faire cuire l'ognon; mouillez ensuite avec du bouillon, dégraissez la sauce, et la laissez bouillir une demi-heure. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y sel, gros poivre, un filet de vinaigre et de la moutarde. Vous vous servirez de cette sauce pour le porc frais et le dindon.

Sauce à la crême.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, persil, ciboules, échalotes hachées, une gousse d'ail entière; passez le tout sur le feu, mettez-y une bonne pincée de farine, et mouillez avec de la crême ou du lait; faites bouillir un quart d'heure, et passez la sauce au tamis dans une autre casserole. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y un peu de bon beurre avec une pincée de persil blanchi et haché très-fin, sel, gros poivre, et faites lier la sauce sur le feu. Vous pouvez vous servir de cette sauce pour toutes sortes d'entrées au blanc.

Sauce à la marquise et piquante.

Mettez dans une casserole deux bonnes pincées de cha-

pelure de pain bien fine, gros comme un petit écu de bon beurre, plein une cuillerée à bouche d'huile fine, de l'échalote hachée, sel, gros poivre, du verjus suffisamment pour éclaircir la sauce, et faites-la chauffer pour la faire lier, en la remuant avec une cuiller.

Cette sauce peut servir en gras et en maigre à toutes sortes de viandes qui ont besoin d'une sauce piquante.

Sauce au petit-maître, qui sert pour toutes sortes de volailles ou gibiers.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très-fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre; faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant un quart d'heure; dégraissez ensuite et passez votre sauce au tamis: vous vous servirez de cette sauce pour ce que vous voudrez, soit volaille ou gibier.

Sauce au civet.

On prend les débris du gibier que l'on a desservi de la table, ou ceux dont on a ôté la chair pour faire des entrées ou hors-d'œuvres; on casse un peu les os pour les faire bouillir avec du bouillon ou du coulis, quelques échalotes, un verre de vin blanc, un clou de girofle et deux feuilles de basilic. La sauce faite, on la passe au tamis pour s'en servir à ce que l'on veut.

Sauce à l'ivoire.

On prend le fond d'une braise qui ne soit point de trop haut goût, où l'on a fait cuire ce que l'on a servi sur la table; après l'avoir dégraissée et passée au tamis, on y met un morceau de beurre gros comme une noix, manié de farine; on fait lier sur le feu, et on y ajoute un jus de citron ou un filet de verjus s'il en est besoin, pour s'en servir à ce que l'on veut.

Sauce à la Sainte-Menehould.

On met dans une casserole du coulis avec un bon morceau de beurre manié avec un peu de farine, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, trois ou quatre écha-

lotes hachées, et on fait lier sur le feu : il faut qu'elle soit épaisse. Cette sauce sert pour ce que l'on met à la Sainte-Menehould; on l'étend sur la viande ou poisson, que l'on pane ensuite, et on arrose avec du beurre ou de l'huile pour lui faire prendre une couleur dorée dans un four ou sous un couvercle de tourtière, pour servir avec ce que l'on veut.

Sauce bachique, qui peut servir de sauce verte et piquante.

Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile fine, un demi-setier de bon bouillon, une chopine de vin blanc; faites bouillir le tout ensemble et réduire à plus de moitié; mettez-y ensuite de l'échalote, cresson alénois, de l'estragon, du cerfeuil, persil, ciboules, un peu d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites bouillir le tout ensemble un instant, et servez. Si vous avez un peu de coulis à mettre dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Elle peut vous servir pour une sauce verte piquante à telle viande que vous jugerez à propos.

Façon de faire le vinaigre rouge, blanc et rosat.

Suivant la quantité de vinaigre que vous voulez faire, vous prenez un vaisseau plus ou moins grand. Pour en faire vingt pintes, prenez un baril de cette grandeur, qu'il soit neuf; s'il est de vieux bois, il faut le faire doler en dedans; ensuite vous prenez une pinte de fort vinaigre, que vous faites bouillir, et le mettez tout bouillant dans le baril, que vous boucherez bien avec le bondon, et le roulez en l'agitant jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait froid. Six heures après vous ôtez ce vinaigre, et mettez ce baril en place dans un endroit chaud. Après l'avoir bondonné, faites un trou dans le haut du baril au-dessus du jable, assez grand pour mettre un grand entonnoir; faites-y entrer par l'entonnoir deux pintes de bon vinaigre, et huit jours après ajoutez-y une pinte de vin propre à faire du vinaigre : de huit jours en huit jours vous y ajouterez une pinte de vin jusqu'à ce que le baril soit à moitié plein, et alors vous en pouvez mettre davantage. Il faut avoir attention que le vinaigre soit toujours de la même force que le premier

que vous y avez mis, parce qu'il était plus faible, l'augmentation que vous feriez n'aurait pas la même force. Votre baril étant plein et le vinaigre dans sa bonté, vous en retirez les deux tiers que vous remettez dans un autre vaisseau; ensuite vous remettez du vin peu à peu dans le baril, comme il est dit ci-dessus; par ce moyen vous avez toujours du vinaigre.

Le vin le plus propre à faire du vinaigre est celui que l'on tire près de la lie, celui qui est poussé et aigri sans avoir de fleur. Lorsque le vinaigre n'a point assez de couleur, vous y mettez du jus de mûres sauvages en pleine maturité.

Le vinaigre blanc se fait avec le rouge : pour le faire, vous mettez dix pintes de vinaigre sur le feu, et les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient réduites à huit; ensuite vous les faites distiller dans un alambic : vous en mettrez plus ou moins, suivant la quantité que vous en voulez faire.

Pour faire le vinaigre rosat, faites sécher deux jours au soleil une once de roses muscades que vous mettrez dans une pinte de vinaigre; mettez les roses et le vinaigre au soleil pendant quinze jours dans une bouteille bien bouchée. Celui d'estragon, de sureau, d'œillet, se fait de même; quant à celui à la fleur d'orange, l'on met la feuille sans être séchée, et pour celui à l'ail, il faut quatre pintes de vinaigre blanc pour une once d'ail, douze clous de girofle et une muscade coupée par morceaux.

CHAPITRE XVI.

DE L'OFFICE.

Du temps de cueillir les fruits, et comment les conserver.

Les fruits d'été, tant à noyaux qu'à pepins, ne doivent être cueillis que quand ils sont dans leur entière maturité ; et si vous attendez qu'ils le soient trop, ils deviennent cotonneux et mollissent promptement.

Ceux d'automne, qui se cueillent ordinairement dans le mois de septembre, doivent être cueillis avant qu'ils soient tout-à-fait dans leur maturité.

Ceux d'hiver doivent être cueillis long-temps avant leur maturité.

Pour connaître la maturité des fruits d'été, il faut les tâter doucement vers la queue, et pour peu que vous sentiez que le fruit obéisse sous les doigts, vous les détachez légèrement pour ne les point flétrir. *Toutes sortes* de fruits doivent être cueillis avec leurs queues; il est très-essentiel de choisir un beau jour pour cueillir ceux qui sont pour garder.

Après que les fruits sont cueillis, il faut les porter doucement dans une serre hors des atteintes du froid, principalement ceux d'hiver, qui n'acquièrent leur maturité que dans un tel endroit : arrangez tous vos fruits sur des planches, *les poires et les pommes* la queue en haut, *et les figues* sur le côté.

Il ne faut point mettre de la paille dessous le fruit, parce que cela ne sert souvent qu'à lui donner un mauvais goût, et ne l'empêche point de se pourrir.

Lorsque tous les fruits sont arrangés sur les planches, il faut avoir soin de les visiter souvent, pour en ôter à mesure ceux qui commencent à se pourrir, qui gâteraient aussi les autres, par ce moyen vous les conserverez long-temps.

Boisson de café.

Il faut le choisir qu'il ne sente pas le moisi ; on le brûle dans une poêle de fer ou de terre. Pendant qu'il est sur le feu, on l'agite continuellement en remuant la poêle jusqu'à ce qu'il soit presque noir, puis on le réduit en poudre avec le moulin à café. On fait bouillir de l'eau dans une cafetière, on la retire un peu du feu pour y jeter une once et demie de café en poudre pour une pinte d'eau ; en même temps on remue l'eau avec une cuiller, tant pour mêler le café, que pour empêcher l'eau de sortir de la cafetière. Il faut le faire bouillir sept ou huit bouillons, jusqu'à ce qu'il ne paraisse plus rien sur l'eau ; ensuite vous le tirez du feu, vous y mettez une cuillerée à bouche d'eau fraîche, et le laissez reposer sur la cendre chaude. Quand

le moment vient de le servir, vous le tirez au clair, et le faites chauffer comme il faut.

Boisson de chocolat.

Faites bouillir de l'eau ; lorsqu'elle est bouillante, prenez une once de chocolat pour chaque tasse d'eau, mettez votre chocolat dans une chocolatière, et versez votre eau bouillante dessus : laissez bouillir votre chocolat deux ou trois bouillons ; ensuite vous l'éloignez un peu du feu pour le laisser mitonner pendant un quart d'heure, en le remuant avec votre moulinet pour achever de le dissoudre. Quand on est prêt à servir, on continue, après l'avoir ôté du feu, jusqu'à ce qu'on l'ait bien fait mousser ; on verse de cette mousse dans la tasse et l'on achève de la remplir de chocolat. On recommence après à le remuer pour faire venir de nouvelle mousse, et l'on remplit de même les autres tasses. Lorsqu'avec le moulinet on veut bien faire mousser le chocolat, il faut que par proportion à la quantité que vous en avez, la masse soit de telle hauteur, que sans toucher au fond de la chocolatière, dont elle doit être éloignée d'un demi-travers de doigt, elle ne laisse pas d'être entièrement noyée dans le chocolat ; car si la partie supérieure du moulinet excédait la hauteur de la liqueur, la mousse ne se ferait qu'imparfaitement.

Le chocolat au lait se fait de la même manière ; au lieu d'eau, comme j'ai dit ci-dessus, vous vous servez de lait, que vous faites bouillir. Prenez garde qu'il ne tourne.

Boisson de thé, bavaroise et citronnelle.

Vous mettez infuser chaudement pendant un quart d'heure deux pincées de thé dans une chopine d'eau bouillante. Le thé se prend avec du sucre en pain ; et lorsqu'on le prend avec du sirop de capillaire, on appelle cette boisson bavaroise : quelquefois l'on met infuser avec le thé deux tranches de citron, que l'on nomme citronnelle. On fait encore du thé au lait de la même manière.

Comment clarifier du sucre pour faire toutes sortes de confitures.

Il faut prendre le blanc d'un œuf, le battre avec la main et de l'eau suivant ce que vous voulez mettre de sucre ; faites bouillir en mettant de temps en temps de l'eau froide jusqu'à ce que le sucre soit clair et bien écumé ; tirez-le du feu, et le passez dans une serviette blanche ou dans un tamis : vous en ferez après l'usage qu'il vous plaira.

Des différentes cuissons du sucre.

Chaque cuisson de sucre a son usage, suivant l'emploi que l'on en veut faire ; elles se suivent toutes à mesure qu'il continue à bouillir. Après l'avoir fait clarifier, comme je viens de le dire, vous le remettez sur le feu pour le faire bouillir. Vous connaissez qu'il est au petit lissé, qui est sa première cuisson, en trempant un doigt dedans,

l'appuyant contre un autre, et les ouvrant tous les deux, et s'il se fait un petit fil qui se casse et se retire en goutte sur les doigts. La seconde qui est *le grand lissé*, a un bouillon de plus ; le fil ne se casse pas si facilement, et s'étend plus long dans les doigts. La troisième, qui est *le petit perlé*, a un bouillon de plus, et se connaît, en faisant la même opération, si le fil ne se casse pas. La quatrième, qui est *le grand perlé*, se connaît en ce que le sucre, en bouillant, forme des perles rondes et élevées. La cinquième est *la petite et grande queue de cochon*, qui se connaît en lui faisant faire un bouillon de plus : prenant du sucre avec l'écumoire, le laissant tomber, il forme la queue de cochon ; s'il tombe gros, c'est la grande queue de cochon. La sixième cuisson, c'est *le soufflé*, que vous connaissez en continuant à le faire bouillir ; en trempant l'écumoire dans le sucre, puis soufflant à travers les trous, il en sort des étincelles de sucre, ou des espèces de petites bouteilles. La septième, qui est *la petite et grande plume*, se connaît de la même façon que la précédente, à la différence que les espèces de petites bouteilles doivent être plus fortes ; et pour la grande plume, vous trempez l'écumoire dans le sucre d'un revers de main : il en doit sortir des étincelles longues qui se tiennent ensemble en s'élevant en l'air. La huitième, qui est *le petit et gros poulet*, se connaît en lui faisant faire quelques bouillons de plus. Vous mettez de l'eau fraîche auprès de vous, vous y trempez deux doigts, en prenant promptement du sucre avec, et les remettez promptement dans de l'eau ; le sucre que vous avez pris, vous le roulez dans les doigts : il doit se ramasser comme une pâte pour en faire une petite boule, qui reste molle étant refroidie : pour le gros poulet, elle doit être plus ferme. La neuvième cuisson est *le cassé*; elle se connaît de la même façon que le gros poulet, à cette différence que la petite boule que vous avez étant rafraîchie dans l'eau, il faut qu'elle se casse en la pressant dans les doigts. La dixième, qui est *le caramel*, est peu différente de celle du cassé. Il y a le caramel foncé qui se fait différemment ; il faut seulement mettre du sucre avec de l'eau, et le faire bouillir à grand feu jusqu'à ce qu'il soit au degré de couleur que vous le voulez. Quand on a manqué le degré des cuissons que l'on veut faire, l'on remet un peu d'eau dans le sucre, et on le fait revenir à son point en la faisant bouillir.

DES COMPOTES.

Compote de pommes à la portugaise.

Prenez des pommes de reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier, ôtez-en le milieu avec une videlle de fer-blanc ou avec un couteau; arrangez-les ensuite dans une tourtière ou sur un plat d'argent; mettez dans chaque pomme un petit morceau de sucre ; ou bien du sucre en poudre, et un peu dans le fond de la tourtière ; mettez-les

cuire au four, ou sous un four de campagne, feu dessus et dessous; servez-les chaudes, avec un peu de sucre en poudre par-dessus.

Compote de pommes blanches.

Coupez des pommes par moitié, ôtez-en le milieu, et les arrangez dans une poêle, la pelure dessus; mettez-y environ un quarteron de sucre, et de l'eau suffisamment pour qu'elles puissent cuire : quand elles seront cuites d'un côté, vous les retournerez.

La cuisson faite et le sirop assez réduit, arrangez-les dans un compotier, le sirop par-dessus : servez chaud ou froid, comme vous le jugerez à propos.

Compote de pommes.

Les pommes qui ne sont point des reinettes n'ont pas tant de consistance pour la cuisson; c'est ce qui fait qu'il ne faut pas les peler. Coupez-les par moitié, ôtez-en les pepins, piquez le dessus de la peau en plusieurs endroits; faites-les cuire avec un verre d'eau et un peu plus d'un demi-quarteron de sucre. Quand elles commencent à se mettre en marmelade, dressez-les dans le compotier; faites réduire le sirop et le versez dessus.

Compote de pommes farcies.

On a des pommes de reinette qu'on laisse entières, pelées et vidées avec un petit couteau sans les casser; on les fait cuire dans un sucre à la grande plume; finies et dressées dans le compotier, on les remplit de confitures, et l'on fait réduire le sirop de leur cuisson jusqu'à ce qu'il soit en gelée. On les met refroidir sur une assiette, ensuite on fait un peu chauffer l'assiette seulement pour la détacher, et on la met sur les pommes.

Compote de pommes en gelée.

On fait cuire des pommes comme les précédentes; dressées dans le compotier sans y mettre de confitures, on les couvre avec une gelée faite de cette façon : on fait cuire des pommes coupées par morceaux, dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; passées au tamis, on y met du sucre clarifié, et on les fait bouillir jusqu'à ce que cette gelée tombe en nappe en la versant de l'écumoire.

Compote de poires de martin-sec ou de messire-jean.

Prenez des poires entières que vous pelez si vous voulez : elles se servent plus souvent sans être pelées; ôtez-en les culs et rognez les bouts des queues; mettez-les dans un petit pot de terre, il faut y mettre un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un quarteron de sucre ou davantage. Si le pot est grand et qu'il y ait beaucoup de poires, mettez-y un petit morceau de canelle : faites-les cuire devant le feu. Quand elles sont cuites et que le sirop n'est point clair, servez-les chaudes.

Compote de poires de bon chrétien, de doyenné, de virgouleuse, de Saint-Germain et autres.

Faites blanchir vos poires tout entières avec leur peau dans l'eau

bouillante : quand elles seront au tiers cuites, vous les retirerez dans l'eau fraîche, vous les pelerez après entières ou par moitié, et les mettrez à mesure dans l'eau fraîche ; faites bouillir votre sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau; alors vous mettrez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches. Quand elles seront cuites et d'un bon sirop, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du maître.

Compote de poires de rousselet et de blanquette.

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la réserve qu'il faut les servir entières.

Compote grillée de poires.

Prenez des poires à cuire, de celles qui ne sont pas bien mûres, mettez-les dans un bon fourneau bien allumé, jusqu'à ce que toute la peau soit bien brûlée ; ayez soin de les retourner également à mesure qu'elles grillent, jusqu'à ce que la peau s'enlève en les frottant dans l'eau. Lorsque vous aurez ôté la peau de cette façon, vous les couperez par moitié et en ôterez les pepins ; relavez-les encore dans plusieurs eaux, et les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine d'eau, un petit morceau de canelle, un quarteron de sucre ; couvrez le pot et le faites cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoep sous les doigts ; faites réduire le sirop, et les serves chaudes si vous voulez.

Compote de poires à la bonne femme.

Prenez des poires à cuire, que vous mettez entières dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de canelle, deux clous de girofle, un demi-quarteron de sucre ; faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes, et à moitié de la cuisson vous y mettrez un verre de vin rouge. Quand elles seront bien cuites, faites réduire le sirop, parce qu'il en faut très-peu : servez sur les poires.

Compote de fraises.

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau, jusqu'à ce que le sirop soit bien fort : il faut avoir soin de le bien écumer, ensuite vous avez de belles fraises point trop mûres, épluchées, lavées et bien égouttées ; mettez-les dans le sirop, et les ôtez de dessus le feu pour les laisser reposer un moment dans le sirop ; fsites-leur faire un bouillon, et les retirez promptement si elles ne restent point entières.

Compote de groseilles.

Faites un sirop bien fort comme le précédent ; ensuite vous avez une livre de belles groseilles, lavées et égouttées : vous y laisserez la grappe si vous voulez ; mettez-les dans le sirop pour leur faire faire trois grands bouillons couverts, descendez-les du feu et les écumez avant de les dresser dans le compotier.

Compote de framboises.

Vous faites cette compote de la même façon que celle de fraises, à cette différence que vous ne lavez point les framboises.

Compote de verjus à la bourgeoise.

Otez les pepins de votre verjus, et le mettez dans une poêle avec un quarteron de sucre et un verre d'eau ; faites-le bouillir à petit feu. Quand il sera bien vert et le sirop réduit, dressez-le dans le compotier, et servez froid.

Compote de cerises.

Coupez le bout des queues de vos cerises, et les mettez dans une poêle avec un demi-verre d'eau et un quarteron de sucre ; mettez-les sur le feu, faites-leur faire deux ou trois bouillons couverts, arrangez-les ensuite dans un compotier, la queue en haut, mettez proprement votre sirop par-dessus, et les servez froides.

Compote d'abricots à la portugaise.

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots presque mûrs fendez-les par moitié et en ôtez les noyaux ; mettez du sucre dans le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots dessus; et les mettez sur un moyen feu pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits en dessous et qu'il ne reste presque point de sirop. Après vous les ôtez du feu et jetez du sucre par-dessus ; couvrez-les avec un couvercle de tourtière et du feu dessus jusqu'à ce qu'ils soient cuits et d'une belle couleur glacée ; dressez-les dans le compotier pendant qu'ils sont chauds.

Compote d'abricots mûrs entiers ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante : quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, et les mettez dans de l'eau fraîche ; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poêle, mettez-y vos abricots faire deux ou trois bouillons ; et écumez les bien et les retirez après pour les arranger dans un compotier ; mettez votre sirop par-dessus pour les servir froids ou chauds, comme vous voudrez.

Compote de reines-claudes, mirabelles, perdrigons et autres.

Faites bouillir de l'eau, et y jetez vos prunes pour les faire blanchir : quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire, et les mettrez dans l'eau fraîche, mettez-les ensuite dans une poêle avec un peu de sucre clarifié ou non, et après sur un petit feu pour qu'elles deviennent bien vertes, et servez froid.

Compote de prunes à la bonne femme.

Faites bouillir un quart d'heure un quarteron de sucre avec un verre d'eau, et ayez soin de l'écumer : quand il sera en sirop, mettez-y une livre de prunes presque mûres ; faites faire quelques bouillons

jusqu'à ce que les prunes soient cuites ; ôtez l'écume et les dressez dans le compotier. Si le sirop est trop long, faites-le réduire avant de le verser sur les prunes.

Compote de pêches.

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par moitié ; après avoir ôté le noyau, vous le mettrez un moment à l'eau bouillante, et les ôterez aussitôt que vous pourrez ôter la peau; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau, ayez soin de l'écumer, et ensuite vous y mettrez les pêches pour les faire cuire, et ferez réduire le sirop s'il était trop long, avant de le dresser sur les pêches

Compote de pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches presque mûres, que vous laissez entières, mettez-les sur un bon fourneau bien allumé, faites-en brûler toute la peau également, en les retournant à mesure ; jetez-les dans l'eau fraîche. Quand vous aurez ôté toute la peau et lavé dans plusieurs eaux, mettez-les cuire avec un quarteron de sucre et un verre d'eau, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts : vous les dresserez dans le compotier et le sirop par-dessus.

Compote de pêches à la portugaise.

Mettez sept ou huit pêches sur un plat avec du sucre fin dessus et dessous, couvrez-les avec un couvercle de tourtière, et les faites cuire à petit feu dessus et dessous. Quand elles sont cuites et bien glacées, servez-les chaudes.

Compote de tranches de pêches.

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres, pelez-les proprement, ôtez-en les noyaux, et les coupez en tranches pour les arranger dans le compotier que vous devez servir, en mettant du sucre fin dessous et par-dessus les pêches.

Compote de citrons, oranges, bergamote, limes, chinoises.

Il faut les couper par petits morceaux et les faire bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts ; vous les retirez avec une écumoire, et les mettez dans de l'eau fraîche, vous faites ensuite un petit sirop avec un verre d'eau et un quarteron de sucre ; vous mettez vos fruits mijoter tout doucement dans ce sirop pendant une demi-heure, servez froid.

Compote de coings.

Prenez trois gros coings : s'ils sont petits, vous en prendrez davantage ; mettez-les dans de l'eau bouillante pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts, vous les mettez après dans de l'eau froide et les coupez en quatre. Lorsque vous aurez ôté les cœurs et pelé proprement, vous mettrez un quarteron de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau ; faites bouillir et écumer, et mettez-y les coings pour achever de les faire cuire. Servez chaudement à court sirop.

Compote de raisin.

Mettez dans une poêle un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, faites bouillir, écumer et réduire en sirop fort, mettez dans ce sirop une livre de raisin muscat égrainé, et dont vous aurez fait sortir les pepins; faites lui faire deux ou trois bouillons, et dressez dans le compotier. S'il y a de l'écume, enlevez-la avec du papier blanc.

Compote de marrons.

Faites cuire des marrons dans la cendre, de la même façon que si vous vouliez les servir dans une serviette : quand ils seront pelés, mettez-les dans une poêle avec un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau; faites-les frémir sur un petit feu environ un demi-quart d'heure. Avant que de les servir, vous y presserez un petit jus de citron, et en servant vous les saupoudrez de sucre fin.

DES CONFITURES.

Marmelade d'abricots.

Pelez les abricots, si vous le jugez à propos, ôtez les noyaux, pour une livre de fruits, trois quarterons de sucre que vous clarifierez, comme il est expliqué ci-devant ; ensuite faites-les cuire au gros poulet, que vous connaîtrez en mettant votre écumoire dans le sucre ; puis la retirant, soufflez dessus. Si vous voyez voler votre sucre, cela marque qu'il est à son point de cuisson ; alors vous y mettrez vos abricots, et les ferez bouillir en remuant toujours avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la marmelade soit collante dans vos doigts : c'est une marque que vous pouvez la mettre tout de suite dans les pots.

Marmelade d'abricots sans façons.

Coupez le plus mince que vous pourrez six livres d'abricots point trop mûrs, et les mettez à mesure dans un chaudron bien propre ; cassez les noyaux, ôtez-en la peau et les coupez très-fin pour les mettre aussi avec les abricots ; pilez quatre livres et demie de sucre pour le mettre aussi avec les abricots ; mettez votre chaudron sur un feu clair, et remuez toujours avec une écumoire, de crainte que la marmelade ne s'attache au fond. Lorsque la cuisson des abricots est avancée, vous descendrez de temps en temps le chaudron pour écraser les morceaux d'abricots qui ne se mettent point en marmelade; faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle se colle dans vos doigts sans trop de résistance, en prenant de cette marmelade dans les doigts, et les appuyant l'un contre l'autre ; vous la mettez ensuite dans les pots. Cette façon, quoique simple, est très bonne.

Gelée de groseilles.

Vous clarifiez votre sucre, comme il est expliqué ci-devant et mettez une livre de sucre pour une livre de fruits ; vous ferez cuire votre sucre au café, que vous connaîtrez en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plein d'eau, que vous aurez soin de tenir de la main gauche; vous tremperez le doigt dans votre sucre, et vous le remettrez sur-le-champ dans le gobelet. Si votre sucre sèche dans l'eau, et qu'il casse dans vos doigts en le pressant, c'est une marque qu'il est temps de mettre le fruit dans votre poêle; faites-lui faire deux bouillons couverts, retirez ensuite votre confiture de dessus le feu, passez-la dans un tamis, et la mettez tout de suite dans les pots.

Gelée de groseilles à la bourgeoise.

Quand elle sera froide, vous couvrirez vos pots; vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-de-vie, pour que la confiture se conserve mieux ; c'est ce que vous observerez à toutes sortes de confitures. Ne couvrez jamais les pots que quand les confitures sont froides.

Gelée de pommes.

Il faut faire clarifier votre sucre, comme il est expliqué ci-devant vous prendrez des groseilles que vous mettrez dans la poêle, et les ferez fondre sur le feu en leur faisant faire un bouillon ou deux ; vous les mettrez ensuite égoutter sur un tamis. Vous mesurerez votre jus de groseilles, et vous mettrez autant de pintes de sucre clarifié dans une autre poêle bien propre, que vous ferez cuire au café comme le précédent; vous y mettrez votre jus de groseilles faire deux bouillons couverts, vous l'écumerez bien et mettrez ensuite votre gelée dans vos pots.

Gelée de pommes rouge.

Elle se fait de même que celle de groseilles, à cette différence près, qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faisant bouillir dans un peu d'eau ; vous la passerez après dans un linge blanc, vous la presserez un peu, et vous vous servirez de ce jus pour mettre dans votre sucre. La cuisson est la même que celle des groseilles : vous connaîtrez quand elle sera cuite, en mettant votre écumoire dans votre poêle, que vous retirerez ; et si en la levant et la tenant un peu penchée, votre gelée tombe en perles, cela marque qu'elle est assez cuite : vous la mettrez tout de suite dans les pots.

Cette gelée se fait comme la précédente, en y mettant de la cochenille pour la rendre rouge.

Gelée d'épine-vinette.

Égrainée et cuite à grand feu pour ne point noircir, avec un peu d'eau, passée au tamis, on la finit comme celle de groseilles.

Gelée de coings.

On les prend presque mûrs, on ôte la peau et les cœurs, et l'on coupe la chair par morceaux pour la faire bouillir dans de l'eau ; on passe au tamis, et on la finit comme celle de groseilles.

Gelée blanche de poires.

Elle se fait comme celle de pommes.

Gelée rouge de poires.

Elle se fait comme celle de pommes, à cette différence, que l'on fait cuire les poires avec du vin rouge en place d'eau, et que l'on y met de la cochenille.

Marmelade de pommes.

Faites bouillir des pommes de reinette entières dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts ; retirez-les à l'eau fraîche pour leur ôter la peau, prenez-en la chair que vous passez au travers du tamis, en la pressant fort ; mettez ce que vous avez de passé dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que de marmelade ; mêlez-les ensemble en les remuant avec une spatule ou une cuiller de bois ; remettez sur le feu seulement pour faire chauffer, en remuant toujours. Lorsqu'elle commence à bouillir, vous l'ôtez et la mettez dans les pots quand elle est un peu refroidie : ne les couvrez que lorsqu'ils seront tout-à-fait froids. Vous trouverez la cuisson du sucre à la grande plume, à la marmelade de verjus ci-après.

Marmelade de prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos, faites-les bouillir sur le feu avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles se mettent en marmelade; passez-les dans un tamis, remettez sur le feu ce que vous aurez passé, et les faites bouillir jusqu'à ce que cette marmelade soit prête de s'attacher à la poêle ; ensuite vous la pesez, et mettez autant de sucre pesant que vous avez de marmelade ; mettez le sucre sur le feu avec un bon demi-setier d'eau, et faites-le bouillir et bien écumer. Vous connaîtrez quand il sera cuit, en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans le sucre, et après dans la même eau. Si le sucre qui reste à vos doigts casse net, alors vous y mettrez votre marmelade pour la délayer avec le sucre, en les remuant ensemble sur le feu, seulement jusqu'à ce qu'elle frémisse : mettez-la dans les pots quand elle est froide, et jetez un peu de sucre fin dessus.

Confiture de prunes.

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme *perdrigons*, *reines-claudes*, *mirabelles ou autres sortes*; faites-les blanchir. Quand elles seront bien mollettes sous les doigts vous les retirerez avec une écumoire, et les mettez dans de l'eau fraîche.

Vous clarifierez cinq livres de sucre pour un cent de prunes ; vous les mettrez dans un vase bien propre une à une, pour qu'elles ne s'écrasent pas, et vous y mettrez votre sucre un peu plus que tiède. Tous les jours, soir et matin, pendant quatre ou cinq jours, vous mettrez égoutter vos prunes sur un tamis, vous ferez bouillir votre sucre, que vous écumerez toutes les fois, et remettrez vos prunes dans votre vase et votre sucre par-dessus, toujours un peu plus que tiède.

Il faut que vos reines-claudes soient vertes et les autres prunes de leur couleur.

A la fin, si vous voyez que votre sucre ne soit point assez en sirop à la dernière cuisson, vous le ferez assez cuire, en y mettant deux verres d'eau pour le dégraisser ; alors vous le jeterez tout bouillant sur vos prunes.

Confiture d'abricots entiers, ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers, ou par moitié, se font de la même façon que les confitures de prunes.

Confiture de poires de rousselet.

Les confitures de poires de rousselet se font de la même façon que les confitures de prunes.

Marmelade de poires.

Faites cuire dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres dessous la quantité de poires de rousselet que vous jugerez à propos ; ôtez-en la peau, et n'en prenez que la chair, que vous passerez dans un tamis ; mettez-la sur le feu, et la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit prés de s'attacher à la poêle ; ensuite vous la pesez, et mettez autant de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau : faites bouillir et écumer. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, et la secouant, il s'élève de longues étincelles qui se tiennent ensemble ; mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu. Quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots, et quand elle sera froide, vous mettrez par-dessus un peu de sucre fin.

Confitures de verjus entier.

Pour une livre de fruit, une livre de sucre en poudre. Mettez le tout dans une poêle, et le faites cuire sur un bon feu ; faites-lui faire trois ou quatre bouillons couverts ; et si votre verjus n'est pas bien vert, il faut laisser cuire à petits bouillons jusqu'à ce qu'il le soit, et le mettez tout de suite dans les pots.

Marmelade de verjus.

Mettez dans une eau prête à bouillir quatre livres de verjus presque mûrs dont vous aurez ôté la grappe : lorsqu'ils sont prêts à bouillir, vous les ôtez du feu, et les couvrez pour les faire reverdir. Laissez-les dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide. Reti-

rez-les pour les passer au tamis et en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en les pressant fort avec une cuiller; mettez cette marmelade dans une poêle pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. Sur une livre, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume; vous y mettez la marmelade pour la bien délayer avec le sucre : remettez-la sur le feu, seulement pour faire chauffer, en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir; alors vous la mettrez dans les pots.

Marmelade de verjus à la bourgeoise.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos; qu'il ne soit pas tout-à-fait assez mûr; ôtez-en la grappe, et le mettez dans de l'eau qui est sur le feu prête à bouillir. Lorsque le verjus commence à pâlir, et qu'il a monté sur l'eau, jetez-y un peu d'eau fraîche, et le descendez du feu. Couvrez-le jusqu'à ce qu'il redevienne vert; et au cas qu'il ne le devienne point assez, vous le laissez dans la même eau, que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il le soit suffisamment : après vous l'égouttez et le passez au travers d'un tamis, en le pressant à force avec une cuiller de bois. Pesez cette marmelade, pour la mettre dans une poêle avec autant pesant de sucre fin; faites les bouillir ensemble jusqu'à ce que trempant un doigt dans la marmelade, et l'appuyant contre un autre, les deux doigts se collent ensemble, sans cependant beaucoup de résistance : vous la mettrez dans les pots après qu'elle sera un peu refroidie.

Gelée de muscat et verjus.

La gelée de muscat et de verjus se fait de la même façon que celle de groseilles à la bourgeoise : vous n'avez qu'à vous y conformer.

Marmelade de fraises.

Épluchez et lavez une demi-livre de fraises; faites-les égoutter, et les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade. Mettez sur le feu une livre de sucre, avec un verre d'eau, et faites le bouillir et bien écumer; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans et la secouant, il en sorte de longues étincelles. Mettez-y votre marmelade de fraises pour la délayer avec le sucre, en la remuant toujours sur un moyen feu sans qu'elle bouille, et la mettez dans des pots : vous vous réglerez sur cette dose pour la quantité que vous voulez faire.

Marmelade de framboises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour les fraises. Quand il est à son point de cuisson, vous y mettez les framboises préparées de cette façon : épluchez deux livres de framboises, et les passez dans un tamis pour les mettre en marmelade; mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poêle, ensuite vous la mettrez dans le sucre, et lui

ferez faire quelques bouillons en la remuant toujours; vous la mettrez après dans vos pots.

Marmelade de cerises.

Faites cuire deux livres de sucre de la même façon que pour la marmelade de fraises; ensuite vous y mettrez quatre livres de cerises, après leur avoir ôté les noyaux et les queues. Remuez les avec le sucre; et les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop se colle dans vos doigts : ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots.

Marmelade de fleurs d'orange.

Mettez cinq quarterons de sucre dans une poêle, avec un demi-setier d'eau, et faites-le bouillir et bien écumer : après vous continuez à le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, et la secouant sur le sucre, en soufflant au travers des trous, il en sorte de petites étincelles de sucre. Vous y mettrez ensuite votre fleur d'orange préparée de cette façon : prenez une demi livre de fleur d'orange épluchée, et faites-la bouillir un demi quart d'heure dans l'eau. Descendez cette eau du feu, et y jetez une petite pincée d'alun. Mettez d'autre eau sur le feu, et quand elle bouillira, pressez-y le jus d'un citron, et y mettez votre fleur d'orange, que vous retirez avec l'écumoire, en laissant égoutter : faite-la bouillir dans l'eau de citron jusqu'à qu'elle soit bien tendre sous les doigts. Après vous la mettrez une demi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron; vous presserez la fleur d'orange dans un linge pour en faire sortir l'eau, et la pilerez dans un mortier pour la mettre en marmelade. Mettez cette marmelade dans le sucre pour les délayer ensemble, en versant le sucre plusieurs fois, sur un très-petit feu, sans qu'elle bouille ni même qu'elle frémise : dressez dans les pots, et jetez pardessus un peu de sucre fin quand elle sera froide.

Marmelade de Pêches.

Pelez des pêches; qu'elles ne soient pas trop mûres. Après avoir ôté le noyau, vous les coupez en petits morceaux; ensuite vous ferez cette marmelade comme celle des abricots sans façon, que vous trouverez ci-devant.

Marmelade d'épine-vinette.

Faites cuire une livre et demie de sucre de la même façon que pour la marmelade de poires; ensuite vous y mettrez de l'épine-vinette préparée de cette sorte : ayez une livre d'épine-vinette toute égrainée, que vous mettez dans une casserole avec un verre d'eau, et la faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade. Passez-la au tamis, et la pressez fort jusqu'à ce qu'il n'y reste plus que les peaux. Remettez sur le feu ce qui a passé au travers du tamis, et le faites bouillir, en tournant toujours jusqu'à ce que la marmelade soit prête de s'attacher à la poêle; ensuite vous la mêlez avec le sucre pour les remuer ensemble jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir : mettez après dans les pots.

Marmelade de coings.

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos ; et faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tout à-fait froids; coupez-les en quatre pour en ôter les cœurs et les peaux. Ecrasez les et les passez dans un tamis; mettez ce que vous avez passé sur le feu, et le tournez toujours jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse. Pesez-la, et mettez autant pesant de sucre que vous avez de marmelade ; faites-le cuire de la même façon que pour la marmelade de poires, que vous trouverez ci-devant, ensuite vous mettrez la marmelade avec le sucre, pour les délayer ensemble sur le feu : vous la retirerez quand elle commencera à frémir, pour la mettre dans des pots.

DES SIROPS.

Sirop violat.

Sur un quarteron de violettes épluchées, que vous mettrez dans une terrine, versez dessus un demi-setier d'eau bouillante ; mettez quelque chose de propre sur les violettes pour les tenir enfoncées dans l'eau : couvrez-les et les mettez sur la cendre chaude pendant deux heures. Ensuite vous passez les violettes au travers d'un linge, que vous pressez fort pour faire sortir l'eau : cette quantité de violettes doit vous rendre près d'une pinte. Si vous en avez une pinte, vous mettrez deux livres et demie de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau ; faites-le bouillir et écumer Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans l'eau, les mettant dans le sucre, et les retrampant dans l'eau, le sucre qui tient après vos doigts se casse net ; alors vous y versez votre eau de violette : ayez grand soin que votre sirop ne bouille pas. Quand ils seront bien incorporés ensemble, mettez le sirop dans une terrine, couvrez la terrine et la mettez sur une cendre chaude pendant trois jours : vous entretiendrez une chaleur la plus égale que vous pourrez, sans être trop forte. Vous connaîtrez que le sirop sera fait, en mettant deux doigts dedans, et les détachant l'un de l'autre ; s'il se forme un fil qui ne se rompe pas, vous le mettrez dans les bouteilles.

Sirop de cerises.

Prenez deux livres de belles cerises bien mûres et bien saines, ôtez les queues et les noyaux, et les mettez sur le feu avec un grand verre d'eau ; faites-leur faire huit ou dix bouillons, et les passez au tamis. Mettez deux livres de sucre sur le feu avec un verre d'eau ; faites-le bouillir et bien écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, la secouant sur le sucre, et soufflant après au travers des trous, il en sorte des étincelles de sucre, vous y mettrez tout de suite le jus de cerises ; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient pris la consistance d'un sirop.

Sirop d'abricots.

Suivant le temps que vous voulez garder le sirop, il faut mettre

plus ou moins de sucre. Pour un sirop d'abricots que vous voulez garder d'une saison à l'autre, il faut deux livres de sucre pour une livre de fruits. Pour cet effet, prenez une livre d'abricots bien mûrs, et en ôtez les noyaux. Après avoir pelé l'amande, vous la coupez par morceaux ; coupez aussi les abricots en petits morceaux, mettez deux livres de sucre dans une poêle avec un verre d'eau, et faites cuire comme le précédent sirop de cerises. Mettez-y les abricots avec les noyaux, faites-les cuire ensemble à moyen feu, jusqu'à ce que prenant du sirop avec un doigt que vous appuyez contre un autre, il se forme un fil en les ouvrant, qui se soutienne un peu sans se rompre ; alors vous les passez dans un tamis. Vous pouvez encore faire votre sirop de cette façon: après avoir coupé les abricots et les noyaux, comme il a été dit, mettez-les sur le feu avec un verre d'eau, et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade. Mettez-les dans un tamis pour en passer tout le jus en l'exprimant fort. Laissez-le reposer et le passez dans une serviette; vous mettrez ensuite ce jus dans le sucre pour le faire bouillir jusqu'à la consistance d'un sirop fort, en faisant le même essai qu'à la façon précédente.

Sirop de mûres.

Prenez deux cents de belles mûres bien noires, mettez-les sur le feu avec un grand verre d'eau ; faites-leur faire cinq ou six bouillons jusqu'à ce qu'elles aient rendu tout leur jus, et les passez dans un tamis : laissez-les reposer, et les passez une seconde fois dans un tamis serré. Prenez deux livres de sucre que vous mettez sur le feu avec un demi-setier d'eau ; faites-le bouillir et écumer : continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau, les mettant dans le sucre, et les retrempant dans l'eau fraîche, le sucre qui vous reste dans les doigts se casse net. Mettez-y votre eau de mûres, et faites chauffer jusqu'à ce qu'elle soit incorporés avec le sucre : ayez attention qu'elle ne bouille point. Vous la verserez après dans une terrine bien couverte, et la mettrez sur la cendre chaude pendant trois jours : vous entretiendrez d'une chaleur égale, le plus que vous pourrez, sans être brûlante. Vous connaîtrez qu'il est à son point, lorsqu'en prenant du sirop avec un doigt, l'appuyant contre l'autre, et les ouvrant tous les deux, il se forme un filqui ne se rompe pas aisément. Vous le mettrez dans des bouteilles, et ne les boucherez que quand il sera tout-à-fait froid.

Sirop de verjus.

Prenez deux livres de cassonade, que vous mettrez sur le feu avec un demi-setier d'eau : faites bouillir et écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans la cassonade, la secouant dessus, et soufflant au travers des trous, il en sorte du sucre qui s'envole comme des étincelles. Mettez-y du verjus préparé de cette façon : prenez deux livres de verjus bien vert

et gros, ôtez-en les grappes et le pilez : exprimez-en le jus en le passant dans un tamis serré Laissez-le reposer et le tirez au clair. Mettez-le dans la cassonade pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en sirop fort ; ce que vous connaîtrez quand il se formera un fil dans vos doigts comme le précédent.

Sirop de coings.

Prenez une douzaine de coings très-mûrs, ôtez-en les cœurs et les peaux : pilez la chair, et la mettez dans un gros torchon pour la tordre à force de bras ; par ce moyen vous en tirerez tout le jus. Laissez reposer le jus, et le tirez au clair. Sur un demi-setier, vous prendrez une livre de cassonade, que vous ferez cuire de la même façon que celle de sirop de verjus. Quand votre cassonade aura son degré de cuisson, vous y mettrez le jus de coings que vous ferez bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop ait la même consistance que le précédent.

Sirop de guimauve.

Faites cuire une livre de cassonade de la même façon que celle pour le sirop de verjus ; ensuite vous y mettrez une eau de guimauve faite de cette façon : faites cuire dans une chopine d'eau trois quarterons de racines de guimauve hachées. Après les avoir ratissées et lavées, laissez-les bouillir jusqu'à ce que l'eau se colle après les doigts ; ensuite vous les mettrez dans un torchon pour les tordre à force de bras. Laissez reposer l'eau, et la tirez au clair ; prenez-en le plus clair pour le mettre dans la cassonade, et les faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'un sirop fort comme les précédens.

Sirop de pommes.

Prenez un quarteron de pommes de reinette bien saines, coupez-les par tranches le plus minces que vous pourrez, et les faites cuire avec un demi-setier d'eau. Quand elles sont en marmelade, vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort, afin d'en exprimer tout le jus ; laissez reposer ce jus, et le tirez au clair. Sur un demi-setier, vous ferez cuire une livre de sucre de la même façon que celui pour le sirop de cerises. Quand il sera au point de cuisson, mettez-y votre jus de pommes, et les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que prenant du sirop avec un doigt, l'appuyant contre l'autre, et les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément.

Sirop de capillaire.

Prenez une once de feuilles de capillaire, et la mettez dans une chopine d'eau bouillante ; retirez la dans le moment pour la mettre infuser au moins douze heures sur la cendre chaude, et la passez dans un tamis ; ensuite vous la mettrez dans un sucre préparé de cette façon : mettez une livre de sucre dans une poêle avec un bon verre

d'eau; faites-le bouillir et écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans le sucre, et les retrempant promptement à l'eau fraîche, le sucre qui reste à vos doigts se casse net. Mettez-y votre eau de capillaire sans la faire bouillir; vous les ôterez aussitôt qu'ils seront mêlés ensemble, pour les mettre dans une terrine que vous couvrez et mettez sur de la cendre chaude : vous entretiendrez d'une chaleur égale sans être brûlante, pendant trois jours. Vous connaîtrez que le sirop sera fait, lorsqu'en prenant de ce sirop avec un doigt, l'appuyant contre l'autre, et les ouvrant tous les deux, il se forme un fil qui ne se rompe pas aisément. Vous le mettrez dans des bouteilles, et ne les boucherez que lorsqu'elles seront tout-à fait froides.

Sirop d'orgeat.

Suivant la quantité que vous voulez faire de sirop, vous vous réglerez sur la dose qui va être marquée. Sur une demi-livre d'amandes douces, vous mettrez deux onces de graines des quatre semences froides, et une demi-once d'amandes amères. Mettez les amandes amères dans de l'eau bouillante, et les retirez du feu : vous les ôterez quand la peau s'ôtera facilement; et à mesure que vous ôterez les peaux, jetez-les dans l'eau fraîche. Faites-les égoutter pour les mettre dans un mortier avec des semences froides; pilez le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles soient bien fines; et pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettrez de temps en temps une demi-cuillerée à bouche d'eau; ensuite vous les délayez dans un bon demi-setier d'eau tiède. Mettez-les sur la cendre chaude, et faites infuser pendant trois heures; passez-les dans une serviette ouvrée, en les bourrant avec une cuiller de bois pour faire sortir toute l'expression des amandes; ensuite vous prenez une livre de sucre, que vous faites cuire comme celui du sirop de capillaire, et le finissez de la même façon sur de la cendre chaude.

Pâte d'amande pour faire de l'orgeat.

Prenez une livre d'amandes douces que vous émondrez en les mettant un peu tremper dans l'eau chaude; vous ôterez la peau de dessus, et après vous les ferez bien piler, en y mettant de temps en temps un peu d'eau pour qu'elles ne tournent pas en huile.

Quand elles seront bien pilées, vous y mettrez une demi-livre de sucre aussi pilée; vous ferez une pâte du tout, pour vous en servir quand vous le jugerez à propos.

Cette pâte se garde six mois, et même près d'un an.

Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un morceau gros comme un œuf, que vous délayerez dans trois demi-setiers d'eau, et que vous passerez dans une serviette.

DES CONSERVES.

Conserve de violettes.

Prenez une feuille de papier blanc que vous laissez en double et la pliez tout au tour pour lui faire un bord de la hauteur d'un bon pouce, comme si vous vouliez faire une caisse. Ayez une livre de sucre que vous mettez dans une poêle avec un verre d'eau : faites bouillir et écumer. Continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dedans, et la secouant d'un revers de main, il s'élève en l'air de longues étincelles qui se tiennent ensemble. Vous l'ôtez du feu ; et quand il sera à demi-froid, vous y mettrez de la violette préparée de cette façon : prenez deux onces de violettes épluchées, que vous pilez très-fin dans un petit mortier ; délayez-les bien avec le sucre, en les remuant promptement avec une cuiller de bois ou une spatule, sans les remettre au feu, et les versez tout de suite dans le moule de papier. Quand elle sera presque froide, vous passerez le couteau par-dessus, en marquant des façons en carré ou en long ; et quand elle sera tout-à-fait froide, vous n'aurez plus qu'à la rompre pour vous en servir.

Conserve de groseilles.

Prenez une livre de groseilles rouges, ôtez-en les grappes, et les mettez sur le feu avec un verre d'eau. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau ; passez-les dans un tamis en les pressant fort, afin qu'il n'y reste plus que les peaux. Mettez sur le feu tout ce que vous aurez passé, et faites réduire jusqu'à ce que cela vous forme une marmelade épaisse Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau : faites bouillir et écumer. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant les doigts dans de l'eau, ensuite dans le sucre, et les remettant dans de l'eau, le sucre qui reste à vos doigts se casse net. Otez-le du feu, et y mettez votre marmelade de groseilles ; remuez-les ensemble jusqu'à ce que vous voyez qu'il se forme une petite glace dessus : dressez-la dans un moule de papier, comme celle de violettes.

Conserve de framboise.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la conserve de groseilles, et y mettez de la framboise préparée de cette façon : écrasez et passez au tamis une livre de framboises rouges, le tout épluché, et mettez ensuite ce qui a passé au tamis dans une poêle sur le feu pour le faire dessécher : vous la mettrez après dans le sucre, et finirez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de cerises.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que pour la con-

serve de groseilles. Prenez une livre de belles cerises, ôtez en les queues et les noyaux, et les mettez sur le feu pour leur faire rendre leur eau ; ensuite vous les passez dans un tamis, en les pressant fort, pour qu'il n'y reste plus que les peaux. Mettez sur le feu tout ce que vous avez passé pour le faire dessécher et finissez votre conserve comme celle de groseilles.

Conserve de fleurs d'orange.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un grand verre d'eau ; faites bouillir et écumer : continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre, et la secouant d'un revers de main, il s'envole des étincelles qui se tiennent l'une à l'autre ; ensuite vous l'ôtez du feu, et y mettez de la fleur d'orange préparée de cette façon : prenez quatre onces de feuilles de fleurs d'orange bien blanches; coupez-les de quelques coups de couteau, et les mouillez avec le jus de la moitié d'un citron. Mettez-les dans le sucre, et les remuez sans être sur le feu, jusqu'à ce que le sucre devienne blanc autour de la poêle : alors vous versez la conserve tout de suite dans le moule de papier, comme les précédentes.

Conserve d'abricots.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes. Quand il est à son point, mettez-y un quarteron pesant de marmelade d'abricots faite de cette façon : prenez quinze ou dix-huit abricots, suivant leur grosseur, qui ne soient pas tout-à-fait mûrs, ôtez-en les noyaux et les peaux. Coupez les par morceaux, et faites cuire avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade bien desséchée et épaisse : mettez-la dans le sucre, et finissez la conserve comme celle de groseilles.

Conserve de pêches.

Elle se fait de la même façon que celle d'abricots.

Conserve de verjus.

Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de violettes. Quand il sera à son point de cuisson, vous l'ôterez du feu et le remuerez environ deux minutes; ensuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite de cette façon : prenez une livre de verjus mûrs, et ôtez-en la grappe ; mettez-le sur le feu pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit en marmelade, et le mettez dans un tamis pour le presser fort, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus que les peaux et les pepins. Remettez la marmelade sur le feu pour la faire dessécher, afin qu'elle soit bien épaisse. Vous la mettez dans le sucre, et les remuez bien ensemble, jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poêle : versez-la tout de suite dans le moule comme celle de violettes.

Conserve de guimauve.

Coupez en très-petits morceaux environ une livre de guimauve,

après l'avoir ratissé et lavée ; faites-la cuire dans un pot avec un peu d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade. Passez-la dans un tamis en la pressant fort ; remettez sur le feu ce que vous avez passé : remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse. Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles, mettez-y de la marmelade, et la remuez jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir sur les bords de la poêle : versez-la dans le moule comme les précédentes.

Conserve de raisins.

Ordinairement, pour toutes sortes de confitures de raisins, l'on prend du muscat, parce qu'il est le meilleur. Prenez une livre et demie de raisin, ôtez-en la grappe, et le mettez sur le feu pour le faire crever, ensuite vous le passez à force dans un tamis, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus que les peaux et les pepins. Mettez tout ce que vous avez passé sur le feu et le faites dessécher jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épsisse. Faites cuire une livre de sucre de la même façon que celui de la conserve de groseilles : quand il est à son point de cuisson, mettez-y la marmelade, et la finissez de même.

Conserve d'oranges.

Mettez une demi-livre ou trois quarterons de sucre dans une poêle avec un demi-verre d'eau ; faites-le bouillir sans l'écumer, jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre et soufflant au travers des trous, il en sorte de grandes étincelles de sucre : ôtez-le du feu. Quand il sera à moitié froid, vous aurez toute prête l'écorce d'une orange douce et rapée très-fin, que vous mettrez dedans, et la remuerez avec le sucre jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir : vous verserez la conserve dans le moule. *Celles de citrons et de bigarades* se font de même.

Conserve de café et de chocolat.

Mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau ; faites bouillir et écumer. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que trempant l'écumoire dans le sucre, et soufflant au travers des trous, il en sorte de petites étincelles de sucre. Otez-le du feu ; et le laissez un peu refroidir. Mettez-y une once de café moulu, et les remuez ensemble. Quand ils seront bien mêlés, vous verserez votre conserve dans le moule. *La conserve de chocolat* se fait de même à cette différence qu'il ne faut qu'une demi-once de chocolat râpé très-fin pour une livre de sucre.

DES CLAREQUETS.

Clarequets de groseilles.

On prend du jus de groseilles tiré au clair, et on le fait bouillir

avec du sucre cuit au café comme ci-devant; réduit en gelée, on le met dans des moules à clarequets. *Ceux de framboises* se font de la même façon : il faut une demi-livre de sucre pour une chopine de jus.

Clarequets de verjus.

On prend du jus de verjus presque mûr, avec autant de jus de pommes, que l'on met dans du sucre ou café ; on fait chauffer sans bouillir. On met cette gelée dans les moules : il faut deux livres de sucre pour une chopine de jus. *Les clarequets de muscat* se font de la même façon.

Clarequets de prunes.

On fait cuire des prunes avec un peu d'eau ; passées au tamis on en prend le jus clair que l'on fait bouillir avec du sucre au café, jusqu'à ce qu'il soit en gelée. On le met prendre dans les moules ou dans les gobelets : il faut autant de sucre que de jus.

DES FRUITS.

FRUITS A L'EAU-DE-VIE ET RATAFIA.

Abricots à l'eau-de-vie.

Vous commencerez par confire vos abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de prunes ; vous les mettrez ensuite sur le feu avec le sirop Quand ils bouilliront, vous y jeterez une pinte d'eau-de-vie, et leur ferez faire un bouillon : vous les retirerez et les mettrez dans des bouteilles.

Il faut observer qu'il n'en faut qu'une pinte pour cent ; et quand vous mettrez votre eau-de-vie dans vos abricots, il faut retirer votre poêle de dessus le feu ; parce qu'il y prendrait : alors il faudrait avoir un torchon blanc, le mouiller et en couvrir votre poêle, et le feu s'éteindrait ; mais il faut tâcher que cela n'arrive pas.

Ratafia d'abricots.

Coupez par petits morceaux un quarteron d'abricots, et cassez les noyaux pour en tirer les amandes, que vous pilez et concassez. Mettez-les dans une cruche avec les abricots, deux pintes d'eau-de-vie, une demi-livre de sucre ; un peu de canelle, huit clous de girofle, très-peu de macis. Bouchez bien la cruche, et laissez infuser quinze jours ou trois semaines : ayez soin de remuer souvent la cruche ; après vous le passerez à la chausse pour le mettre dans des bouteilles, que vous porterez à la cave.

Poires de rousselet à l'eau-de-vie.

Elles se font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie.

Prunes à l'eau-de-vie.

Les prunes à l'eau-de-vie, de telles espèces qu'elles soient, se

font de la même façon que les abricots à l'eau-de-vie, en observant la même cuisson.

Ratafia de cerises.

Prenez de bonnes cerises bien mûres, ôtez-en les queues et les noyaux; mettez-y un peu de framboises, et écrasez le tout ensemble; mettez-les ensuite dans une cruche bien propre, et les laissez quatre ou cinq jours. Vous aurez soin de remuer le marc tous les jours deux ou trois fois pour lui faire prendre du goût et une belle couleur: alors vous passerez bien le marc pour en tirer tout le jus. Il faut ensuite mesurer le jus, et sur trois pintes, en mettre deux d'eau-de vie. Pour les cinq pintes de ratafia, il faut concasser trois poignées de noyaux des mêmes cerises, avec un quarteron de sucre par pinte.

Mettez le tout infuser dans la même cruche, avec une poignée de coriandre, un peu de canelle. Il faut le remuer tous les jours pendant sept ou huit jours; après quoi vous le passerez à la chausse bien clair, le mettez dans des bouteilles bien bouchées, et ensuite à la cave.

Cerises à l'eau-de-vie.

Sur une pinte d'eau-de-vie vous mettrez une chopine de jus de framboises et de mûres, que vous aurez écrasées et passées au tamis pour en tirer le jus. Mettez avec ce jus et l'eau-de-vie une livre et demie de sucre. Quand il sera fondu, ayez de belles cerises claires et mûres à propos; coupez les queues à la moitié, et les rangez dans des bouteilles. Versez dessus l'eau de-vie, et mêlez avec le sucre: il faut qu'il y en ait assez pour qu'elles trempent. Bouchez les bouteilles, et vous vous en servirez au besoin: en hiver, l'on peut s'en servir pour glacer au blanc, en les trempant dans du sucre mêlé avec un peu de blanc d'œuf, pour mettre au caramel.

Ratafia de fruits rouges.

Prenez deux livres de cerises, dont vous ôterez les queues et les noyaux, une livre de groseilles, une livre de guignes noires, une livre de framboises, une livre de mûres, que vous mettrez après, si vous ne les avez pas dans le même temps; écrasez tous ces fruits ensemble pour les mettre dans une cruche avec leur jus, et les noyaux de la moitié des cerises que vous aurez pilées. Laissez cuver le tout ensemble pendant trois jours; ensuite vous passerez le jus dans un tamis pour le remettre dans la cruche avec autant d'eau-de-vie que vous avez de jus de fruit, un quart de sucre par pinte de ratafia, un bâton de canelle. Laissez infuser pendant deux mois; ensuite vous retirez le ratafia au clair, et le remettrez dans des bouteilles.

Vin de cerises.

Pour faire cinq pintes de vin de cerises, prenez quinze livres de cerises, avec deux livres de groseilles, que vous écrasez bien en-

semble. Pilez les deux tiers des noyaux que vous mêlez ensemble, et mettez le tout dans un baril avec un quarteron de sucre par pinte de jus. Il faut que le baril soit plein, et vous ne le couvrez qu'avec une feuille de vigne et du sable autour, jusqu'à ce qu'il ne bouille plus, et cela pendant près de trois semaines qu'il sera à bouillir. Il faut avoir soin de tenir toujours le baril plein, en y mettant à mesure du jus de cerises; ensuite quand il ne bouillira plus, vous le boucherez avec un bondon, et deux mois après vous le tirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Recette pour faire la bonne liqueur nommée vespétro, approuvée des médecins du Roi de Montpellier.

Prenez une bouteille de gros verre ou de grès, qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris; mettez-y deux pintes de bonne eau-de-vie, et y ajoutez les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossièrement dans un mortier, savoir : deux gros de graine d'angélique, une once de graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis, ajoutez-y le jus de deux citrons, avec les zestes des écorces, une livre de sucre. Laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, en ayant soin de la remuer de temps en temps pour faire fondre le sucre; ensuite vous passez la liqueur pour la rendre claire, par le coton ou le papier gris, et la mettez dans des bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher.

Propriété du vespétro.

Il est bon pour les douleurs d'estomac, indigestion et vomissement, colique, obstruction, points de côté et de de mamelle, maux de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppression de rate, dégoût, tournoiement de cerveau, rhumatisme, courte haleine; il fait mourir les vers des petits enfans, en leur en faisant prendre une cuillerée pendant quatre ou cinq matinées, il préserve du mauvais air, lorsqu'on en prend une cuillerée avant que de sortir, ou en s'en frottant le nez et les tempes. Cette liqueur a satisfait tous ceux qui en ont usé dans le besoin Un homme d'honneur et de probité assure qu'étant incommodé d'un flux épatique qui lui causait une affection continuelle, cette liqueur le lui fit passer et le guérit.

Ratafia de noyaux et de graines.

Pour faire le ratafia de noyaux, il faut prendre une livre d'amandes ou d'abricots: on choisit les plus beaux et les meilleurs. L'on peut se servir des autres faute des premiers. Vous les mettez infuser dans deux pintes d'eau-de-vie et une pinte d'eau, une livre de sucre, une poignée de coriandre, un peu de canelle, pendant huit jours; vous le passez ensuite à la chausse, afin qu'il soit bien clair, et le mettez après dans des bouteilles. *Tous les ratafias* de graines et autres noyaux se font de la même façon.

Ratafia de fleurs d'orange.

Prenez une livre de fleurs d'orange épluchées, avec deux pintes d'eau-de-vie, une pinte d'eau, une livre de sucre; mettez-les infuser trois semaines ou un mois, et ensuite passez-les à la chausse comme les autres.

Autre ratafia de fleurs d'orange.

Mettez dans une cruche bien bouchée trois quarterons de fleurs d'orange, trois chopines d'eau, deux pintes d'eau-de-vie, une livre et demie de sucre. Mettez cette cruche dans un chaudron plein d'eau, que vous faites bouillir sur le feu pendant dix heures; ensuite vous l'ôtez du feu, et laissez refroidir dans la bouteille avant de passer au clair.

Ratafia de coings.

Prenez de bons coings que vous pilerez, après en avoir ôté les pepins et la pelure; pressez-les bien dans un torchon neuf: mesurez le jus que vous en tirerez. Mettez deux pintes d'eau-de-vie sur trois pintes de jus, et un quarteron de sucre par pinte, de la canelle, de la coriandre, gingembre et macis, le tout modérément: vous ferez infuser le tout ensemble pendant dix ou douze jours. Bouchez bien la cruche où vous avez mis votre ratafia, pour qu'il ne prenne point l'évent; il faut ensuite le passer à la chausse clair, et le mettre dans des bouteilles bien propres. Quand il sera bien bouché, vous le mettrez à la cave: plus il sera vieux, meilleur il sera.

Ratafia d'anis.

Pour faire deux pintes de ratafia d'anis, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien écumé et clair: ensuite vous faites bouillir un demi-setier d'eau; vous y mettez trois onces d'anis, et l'ôtez du feu sans qu'il bouille: laissez-le infuser un quart d'heure, et le mettez dans le sucre avec trois chopines d'eau-de vie.

Remuez le tout ensemble avant que de le mettre dans une cruche; bouchez bien la cruche; et la mettez au soleil: laissez infuser le ratafia pendant trois semaines. Avant de le mettre dans des bouteilles, vous le passerez dans un serviette, ou une chausse, si vous en avez une.

Ratafia de genièvre.

Pour faire trois pintes de ratafia de genièvre, mettez dans une cruche deux pintes d'eau-de-vie avec une bonne poignée de genièvre, une livre et demie de sucre, que vous faites bouillir auparavant avec une chopine d'eau, jusqu'à ce qu'il soit bien écumé et clair. Bouchez bien la cruche, et la tenez dans un endroit chaud, environ cinq semaines avant que de le passer à la chausse ou dans une serviette. Quand il est bien clair, vous le mettez dans des bou-

teilles que vous avez soin de bien boucher. Ce ratafia est stomacal et bon quand il est gardé long-temps.

Ratafia de bigarades et de citrons.

Vous ferez celui que vous voudrez, il se fait de la même façon. Prenez huit bigarades ou huit citrons, et pelez-les légèrement sans anticiper sur le blanc ; coupez cette pelure en petits zestes, et les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de vie, et les faites infuser ensemble trois semaines ; ensuite vous mettrez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau ; faites-les bouillir ensemble et bien écumer. Mettez les dans la cruche avec de l'eau-de-vie, et les laissez encore infuser douze ou quinze jours : après vous les passerez pour mettre dans des bouteilles. La bonté de ce ratafia est d'être gardé plusieurs années.

Ratafia de noix.

Lorsque les noix sont formées, vous en prenez une douzaine entières ; fendez-les par moitié, et les mettez dans une cruche avec trois chopines d'eau-de-vie : bouchez bien la cruche, et la tenez dans un endroit frais pendant six semaines. Il faut avoir attention de remuer de temps en temps cette cruche ; ensuite vous mettez une livre de sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau : faites bouillir et écumer. Après que vous aurez passé l'eau-de-vie dans une serviette, vous y mettrez le sucre avec un petit morceau de canelle et une pincée de coriandre : laissez encore infuser environ un mois, et vous le retirerez au clair pour le mettre dans des bouteilles.

Eau de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises et de mûres, pour boire en été.

Prenez tel fruit que vous jugerez à propos pour faire votre eau rafraîchissante. Pour une livre de fruit vous mettrez une pinte d'eau : vous écraserez votre fruit et le délaierez avec l'eau. Passez-le dans un linge blanc, et mettez ensuite un peu de sucre ; vous le passerez après à la chausse. Pour que votre eau soit bien claire, vous la tiendrez au frais jusqu'au moment que vous la servirez.

DES GLACES

ET FROMAGES A LA GLACE.

Glaces de toutes sortes.

En hiver vous vous servez des sirops d'hiver, et en été vous prenez des eaux d'été, comme il est dit dans l'article précédent. Vous mettez de ces eaux dans des moules à glaces ; et à mesure qu'elles se glaceront, vous aurez soin de les remuer de temps en temps. Quand elles seront prises, vous les servirez dans des goblets.

Quand vous voudrez servir des glaces, vous les commencerez une heure avant d'en avoir besoin.

Cannelons de crême à la glace.

Les cannelons se font de la même façon que les fromages à la glace : ce qui en fait la différence, ce sont les moules dans lesquels vous les faites glacer.

Crême de fraises.

Prenez environ plein un demi-setier de fraises épluchées, lavées et égouttées, que vous pilez dans un mortier, faites bouillir trois demi-setiers de crême avec un demi-setier de lait et de sucre, jusqu'à ce qu'ils soient réduits à moitié : laissez un peu refroidir, et y mettez vos fraises pour les délayer ensemble. Délayez aussi gros comme un grain de café de présure, que vous mettrez dans la crême. Quand elle ne sera plus que tiède, passez-la tout de suite dans un tamis, et la mettez dans un compotier qui puisse aller sur la cendre chaude sans se casser. Mettez votre compotier sur un peu de cendres chaudes, et le couvrez d'un couvercle, avec un peu de cendres chaudes par-dessus. Quand elle sera prise, vous la mettrez dans un endroit frais ou sur de la glace jusqu'à ce que vous la servirez.

Crême de framboises.

Elle se fait de la même façon que celle de fraises, à cette différence qu'en retirant la crême du feu, quand elle est assez réduite, vous y mettez deux jaunes d'œufs frais, que vous délayez auparavant avec deux cuillerées de crême. Remettez un instant sur le feu, remuant la crême seulement, pour faire cuire les œufs sans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne ; ensuite vous finirez comme la précédente.

Crême fouettée.

Prenez une pinte de bonne crême, mettez-la dans une terrine avec un peu de fleur d'orange prâlinée, hachée très fin, un demi-quarteron de sucre fin, gros comme une noisette de gomme adragante pulvérisée. Fouettez votre crême, et à mesure qu'elle mousse vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre sur un tamis avec un plat dessus pour recevoir ce qui en dégoutte. Vous continuez à fouetter la crême jusqu'à ce qu'il n'en reste plus dans la terrine ; et si vous n'en avez pas assez, vous prendrez celle qui a dégoutté du tamis, que vous fouetterez encore : dressez votre crême dans un compotier. Il y en a qui la garnissent de citrons confits coupés en filets ; elle se sert plus communément dans son naturel. Ceux qui aiment le citron peuvent mettre un peu de citron vert haché très-fin dans la crême avant de la fouetter ; pour lors il n'est pas besoin de la piquer de citron confit, elle se dresse dans le compotier en forme de dôme ; et pour changer vous pouvez la dresser en forme de plusieurs petits rochers.

Crême fouettée de fraises et framboises.

Fouettez trois demi-setiers de crême double ; à mesure qu'elle mousse, vous la levez avec une écumoire pour la mettre sur un tamis sous lequel il y a un plat pour recevoir ce qui dégoutte. Lorsque

vous avez tout fouetté, prenez deux poignées de fraises ou framboises bien épluchées; passez-les dans un tamis en les pressant à force, et mettez avec deux onces de sucre fin, que vous mêlez avec les fraises ou framboises; ensuite vous mêlez le tout ensemble en le fouettant avec de la crême un instant avant de servir, et le dressez ensuite dans le compotier.

Crême à la reine.

Prenez une pinte de crême, que vous mettez sur le feu avec deux onces de sucre; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié. En l'ôtant du feu vous y mettrez une demi-cuillerée à café d'eau de fleur d'orange, deux blancs d'œufs fouettés; remuez-la un moment sur le feu avec un fouet : aussitôt que les blancs d'œufs seront cuits, vous la dresserez dans le compotier, et la ferez rafraîchir avant de servir.

Fromage naturel à la crême.

Prenez une chopine de bon lait, que vous faites tiédir sur le feu, et mettez-y, en les remuant, gros comme un pois de bonne présure, que vous délayez avec du même lait; faites prendre votre caillé sur un peu de cendres chaudes, en le couvrant et metrant un peu de cendres chaudes sur le couvercle. Quand il est pris, vous mettez le caillé dans un petit panier d'osier fait pour ces petits fromages, et, bien égoutté, vous le dressez dans le compotier, et le servez avec de la bonne crême et du sucre fin dessus.

Fromage fouetté.

Hachez très-fin un peu d'écorce de citron vert, et la mettez dans une terrine avec trois demi-setiers de bonne crême bien épaisse, et gros comme un pois de gomme adragante en poudre. Fouettez votre crême; à mesure que la mousse s'épaissit, vous l'enlevez avec l'écumoire pour la mettre dans un panier d'osier. Si le panier n'est pas bien serré il faut mettre dans le fond un morceau de mousseline ou quelque autre linge clair. Lorsque la crême est toute fouettée, vous laissez égoutter le fromage jusqu'à ce que vous serviez : vous le renversez dans un compotier, et jetez du sucre fin dessus.

Fromage à la princesse.

Mettez sur le feu une chopine de crême avec une pinte de lait, deux grains de sel, une écorce de citron vert râpée, une pincée de coriandre, un petit morceau de canelle, trois onces de sucre; faites bouillir ensemble et réduire à moitié : ôtez-la du feu. Quand elle sera tiède, vous y mettrez un peu plus gros qu'un pois de présure délayée avec une cuillerée d'eau; passez la crême au tamis, et la remettez sur de la cendre chaude Quand elle sera prise en caillé, mettez-la dans un petit panier d'osier pour la faire égoutter et prendre la forme d'un fromage; ensuite vous le renverserez dans un compotier ou sur une assiette.

DES BISCUITS,

MASSEPAINS ET AUTRES OUVRAGES D'OFFICE.

Des gâteaux de fleurs d'orange, de violette, etc.

Faites un moule avec une feuille de papier blanc que vous laissez en double, et la pliez tout autour en faisant un bord de la hauteur de deux doigts, comme si vous vouliez faire une caisse. Vous faites ces moules de la grandeur des gâteaux que vous voulez faire. Pour un gâteau de moyenne grandeur, mettez une livre de sucre dans une poêle avec un verre d'eau; faites bouillir et écumer. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoir dans le sucre, et soufflant au travers des trous, il s'envole de grandes étincelles qui se tiennent l'une à l'autre. Mettez-y tout de suite un quarteron de feuilles de fleurs d'orange, et les faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit venu au point qu'il était quand vous avez mis la fleur d'orange. Alors vous la retirez du feu, et la remuez promptement avec une spatule, en frottant tout autour de la poêle et au milieu, jusqu'à ce que vous voyiez que le sucre commence à monter. Vous avez tout prêt un peu de sucre fin délayé avec du blanc d'œufs, pas plus clair qu'une crême double, que vous y jetez promptement. Remuez vite et versez votre gâteau dans le moule : tenez le cul de la poêle sur le gâteau pendant qu'elle est chaude : parce que cela empêche qu'elle ne retombe. Les gâteaux de violette se font de la même façon, à cette différence que pour un quarteron de violette il ne faut que trois quarterons de sucre. Les gâteaux de fleurs d'orange grillées se font de même, à cette différence que vous faites griller la fleur d'orange avec un peu de sucre fin avant de la mettre dans l'autre sucre.

Biscuits ordinaires.

Suivant la grosseur et la quantité de biscuits que vous voudrez faire, vous augmenterez ou diminuerez la dose ici marquée. Prenez huit œufs que vous mettez dans une balance, et autant pesant de sucre de l'autre côté; pesez aussi de la farine, mettez-en la pesanteur de quatre œufs, et la posez ensuite sur une assiette. Cassez les huits œufs, mettez les blancs à part dans une terrine, et les jaunes dans une autre, avec le sucre et un peu d'écorce de citron vert haché très-fin. Battez bien les jaunes d'œufs avec le sucre pendant une demi-heure; ensuite vous fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés. Mêlez-les avec le sucre, et ensuite vous y mêlerez peu à peu et légèrement la farine, en remuant toujours votre composition de biscuits. Vous avez des moules de fer blanc ou de papier, qui sont tout prêts et bien beurrés en dedans avec du beurre affiné; mettez-y votre pâte, et ne les emplissez qu'à un peu plus de

moitié, jetez du sucre fin par-dessus, et les faites cuire dans un four d'une chaleur douce pendant une demi-heure. Lorsqu'ils seront d'une belle couleur dorée, vous les retirerez des moules quand ils seront à demi-froids.

Biscuits à la cuiller.

Ils se font de la même façon que les précédens, à cette différence que la pesanteur de quatre œufs est suffisante. Vous ne les mettez point dans des moules : lorsque votre pâte est faite, vous en prenez une cuillerée pour chaque biscuit, et les couchez en long sur des feuilles de papier blanc. Après avoir jeté du sucre fin dessus, vous les faites cuire au four un peu plus doux que pour les précédens; et quand ils sont cuits, vous les enlevez tout de suite de dessus le papier avec un couteau.

Biscuits légers.

Prenez dix œufs, mettez les jaunes de cinq dans une terrine avec un peu de fleur d'orange prâlinée et de l'écorce de citron vert, le tout haché très-fin. Mettez-y aussi trois quarterons de sucre bien fin, battez le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien mêlé avec les jaunes et un peu liquide; ensuite vous fouettez les blancs des dix œufs. Quand ils sont bien montés en neige, vous les mêlez avec le sucre, mettez-y ensuite six onces de farine, que vous jetez légèrement peu à peu, et remuez à mesure avec le fouet : dressez-les dans des moules beurrés, saupoudrez-les de sucre fin, et les faites cuire dans un four doux.

Biscuits de confiture.

Pilez dans un mortier de l'écorce de citron confit avec une bonne pinte de fleur d'orange prâlinée; ensuite vous y mettez deux cuillerées de marmelade d'abricots, trois onces de sucre fin, quatre jaunes d'œufs frais. Mettez les blancs à part, mêlez le tout ensemble, et le passez dans un tamis en le pressant avec une cuiller, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien dans le tamis; après vous y mettez les quatre blancs d'œufs fouettés, que vous mêlerez avec le reste.

Dressez les biscuits en long sur du papier blanc, comme ceux à la cuiller; jetez un peu de sucre fin dessus pour les glacer, et les faites cuire dans un four doux.

Biscuits d'amandes.

L'on en fait de deux sortes, d'amandes amères et d'amandes douces. Ces derniers se font en prenant un quarteron d'amandes douces que vous émondez et pilez très-fin dans un mortier. Pour empêcher qu'elles ne tournent en huile, vous y mettez de temps en temps une pincée de sucre fin, ensuite vous les battez pendant un quart-d'heure avec une once de farine, trois jaunes d'œufs et quatre onces de sucre fin : fouettez quatre blancs d'œufs, et les mêlez avec le reste de votre composition. Vous avez des moules de papier

faits en caisses, dont la grandeur en carré est deux doigts : beurrez-les légèrement en dedans, et y dressez vos biscuits; jetez par-dessus du sucre fin mêlé de moitié de farine, et faites cuire dans un four très-doux. Quand ils seront de belle couleur, vous les ôterez du papier pendant qu'ils seront chauds.

Ceux d'amandes amères se font de la même façon, à cette différence que pour deux onces d'amandes amères il faut une once d'amandes douces. Vous vous réglerez sur cette dose pour en faire la quantité que vous voudrez, en mettant tout le reste à proportion, comme il est dit pour les amandes douces.

Biscuits d'avelines.

Ils se font aussi de la même façon que ceux d'amandes douces.

Massepains.

Prenez une livre d'amandes douces, et après les avoir échaudées et mondées, arrosez-les de trois blancs d'œufs en les pilant; vous les mêlez ensuite avec de la mamrelade d'abricots ou autres confitures qui ne soient point liquides, de la fleur d'orange confite et pilée. Quand le tout est bien mêlé, vous mettez vos amandes dans une casserole avec du sucre en poudre, et les faites dessécher sur le feu; vous les mettez ensuite sur une table, et les maniez avec du sucre fin. Mettez-en jusqu'à ce que la pâte ne tienne plus dans vos mains; vous la roulez ensuite pour en former des massepains de telle forme que vous voulez. Vous avez six blancs d'œufs que vous fouettez à moitié, et que vous mêlez avec du citron vert haché; vous trempez dedans les massepains, et les mettez après dans du sucre fin, autant qu'ils peuvent en prendre. Dressez-les sur des feuilles de papier blanc que vous mettez sur des feuilles de cuivre et les faites cuire au four à une chaleur douce.

Pour être sûr du four, mettez un peu de pâte sur une carte; si la carte prend couleur, c'est une marque que le four est trop chaud.

Gaufres.

Prenez trois œufs, les plus frais que vous pourrez, et les délayez avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron vert haché, de l'eau de fleur d'orange et du sucre fin; le tout étant délayé, mettez-y un peu plus d'un demi-setier de crême, jusqu'à ce que la pâte soit un peu liquide. Quand votre pâte est prête, vous faites chauffer le gaufrier sur un fourneau, et le frottez en dedans avec de la bougie pour empêcher les gaufres de tenir. Quand votre gaufrier est chaud, vous y mettez de cette pâte plein une cuiller à bouche, cela suffit, renfermez votre gaufrier, et le remettez sur le feu. Quand elle sera cuite d'un côté, vous la retournerez de l'autre, et la retirez ensuite pour la mettre sur un rouleau de bois. Courbez-les toutes chaudes; et quand elles seront toutes faites, mettez les dans un lieu sec jusqu'à ce que vous le serviez.

Vous pouvez les garder plusieurs jours dans une étuve, elles ne s'amolliront pas.

Poires séchées à la façon de Reims.

La poire de rousselet est celle que l'on prend ordinairement pour faire sécher à la façon de Reims. L'on fait aussi la même chose pour celle de doyenné, parce qu'elle est bonne ; séchée de cette façon, on la conserve tant que l'on veut. Pelez les poires de la queue en bas, ratissez un peu la queue, et en coupez le petit bout. Jetez-les à mesure dans l'eau fraîche, et ensuite faites bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts : retirez-les avec l'écumoire pour les jeter dans l'eau fraîche. Quand elles seront égouttées, sur un demi cent de poires que vous aurez, mettez une livre de sucre dans deux pintes d'eau. Quand il sera fondu, vous y mettez les poires pour les y laisser deux heures; ensuite vous les dressez sur des clayons, la queue en haut, pour les mettre passer la nuit dans un four d'une chaleur douce, comme quand on a tiré le pain. Le lendemain vous tremperez les poires dans le sucre, et les remettrez de la même façon dans le four ; ce que vous continuerez pendant quatre jours ; et la dernière fois vous ne les retirerez que quand elles seront tout à-fait sèches : on les conserve, dans un endroit sec, autant qu'on le veut.

Tablettes de réglisse pour le rhume.

Mettez dans un pot de terre une pinte d'eau de rivière, avec une livre de réglisse verte ratissée et coupée par très-petits morceaux, deux poignées d'orge, quatre pommes de reinette ; faites bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant quatre ou cinq heures, jusqu'à ce que cela soit bien cuit et réduit à moins d'une chopine d'eau; ensuite vous écraserez bien le tout ensemble, que vous ferez passer, à force de bras, le plus que vour pourrez au travers d'un tamis Mettez dans ce que vous aurez passé une livre de sucre clarifié, et deux onces de gomme adragante fondue. Faites dessécher cette composition sur le feu, en remuant toujours avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos doigts; alors vous la renverserez sur des ardoises ou feuilles de cuivre frottés avec un peu d'huile. Quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes pour la mettre sécher dans un endroit un peu chaud.

Fruits secs sans être confits.

Les fruits séchés au naturel sont d'un grand secours pour les personnes qui sont à la campagne, et qui en ont beaucoup dans leurs jardins : pour les mettre à profit, voici la façon de les faire sécher.

Prenez des cerises bien mûres, et qu'elles ne soient point tournées ; arrangez-les sur des claies sans les entasser les unes sur les autres. Vous laisserez les queues et les mettrez sécher dans le four d'une chaleur douce, quand on vient d'en tirer le pain. Vous les laissez tant que le four aura de chaleur; vous les retirerez après pour les retourner, et les remettez encore au four avec la même chaleur, jusqu'à ce que vous jugiez qu'elles soient assez

sèches : vous les laissez refroidir pour les lier en petits bouquets, et les serrez dans un lieu sec.

Les prunes se sèchent de la même façon : il faut les cueillir très-mûres. Celles qui tombent d'elles-mêmes sont les meilleures, parce qu'elles ont plus de chair, et sont d'un meilleur goût.

Les pêches se sèchent comme les prunes, à cette différence que celles qui sont cueillies à l'arbre valent mieux que celles qui sont tombées : vous les fendez par le milieu et en ôtez le noyau. Quand elles sont à moitié sèches, vous les mettez sur une table bien propre, et les aplatissez pour qu'elles sèchent également : vous les remettez après au four jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Les abricots se font de la même façon, à la réserve que l'on en fait sortir le noyau sans les ouvrir.

Les poires se sèchent pelées et sans les peler : la première façon est meilleure.

Vous prenez les peaux, que vous mettez avec les poires dans un chaudron plein d'eau ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'amollir. Vous aurez soin en les pelant de leur laisser les queues, et vous les ferez ensuite sécher au four de la même façon que les prunes.

Confiture de campagne.

Prenez du vin doux appelé moût ; vous ne pouvez le prendre trop doux. Vous en prendrez un sceau, plus ou moins, suivant la quantité de confitures que vous voulez faire. Mettez-le dans une chaudière, et le faites bouillir sur un feu toujours clair ; faites-le réduire aux deux tiers pour qu'il ait une bonne consistance, et qu'il puisse être de garde.

Vous prendrez le fruit que vous voulez confire, soit poires, pommes ou coings, que vous ferez cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit un peu amolli ; vous le pelerez ensuite, vous le mettrez dans votre sirop de vin doux, et le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit : vous aurez soin de le bien écumer. Vous connaîtrez sa cuisson en mettant du sirop sur une assiette ; si vous le voyez demeurer en rubis, et qu'il ne coule point en penchant cette assiette, c'est une preuve qu'il faut retirer votre confiture : vous la mettrez dans les pots, et la couvrirez quand elle sera froide.

Il est idifférent que le vin doux soit blanc ou rouge.

Confitures au cidre.

Vous prendrez du cidre de poiré fait sans eau pour faire cette confiture : celui de pommes n'est pas assez doux. Vous le faites réduire aux deux tiers avant d'y mettre votre fruit ; vous finirez ensuite vos confitures de la même façon que celles du vin doux.

Confitures au miel.

Choisissez le plus beau miel que vous pourrez avoir, et vous en servez en mettant la même dose qu'au sucre, parce que toutes les

confitures qui sont expliquées ci-devant pour le sucre se peuvent faire au miel.

Voici la façon de s'en servir et de le clarifier.

Mettez-le dans une poêle sur un fourneau : quand il bout, il faut le bien écumer, c'est un des principaux points pour sa beauté. Vous connaîtrez sa cuisson en mettant dessus un œuf de poule : s'il enfonce, la cuisson est imparfaite ; s'il flotte, c'est signe qu'il est cuit, et vous pouvez vous en servir pour confire toutes sortes de fruits de la même façon que vous faites pour le sucre. Faites attention que le miel est sujet à se brûler ; qu'il faut le faire cuire à petit feu et avoir soin de le remuer souvent avec une spatule de bois.

Manière de faire le raisinet.

Prenez la quantité de raisin que vous jugerez à propos ; vous l'égrainerez et le presserez à mesure dans le chaudron où vous devez le faire cuire. Mettez-le sur un feu clair, et à mesure qu'il bout, ôtez-en les pepins le plus que vous pourrez avec une écumoire : laissez-le réduire au tiers, et vous aurez soin de diminuer le feu à mesure qu'il s'épaissit. Remuez-le souvent avec une spatule de bois à mesure qu'il devient épais, de crainte qu'il ne brûle ; vous le retirez ensuite pour le passer au travers d'un linge blanc, en le pressant fort avec les mains. Cela fait, remettez-le sur le feu pour lui faire faire quelques bouillons, en le tournant continuellement jusqu'à ce qu'il ait pris assez de consistance : vous le retirerez du feu pour le mettre tout de suite dans des terrines. Quand il sera à demi-froid, vous le mettrez dans les pots : il faut les laisser découverts cinq ou six jours, et ensuite vous les couvrirez de papier. Vous visiterez de temps en temps votre raisinet ; si le papier se moisit, vous l'ôterez et en remettrez d'autre. Vous continuerez ce soin jusqu'à ce que toute l'humidité en soit évaporée : alors il ne se gâte plus s'il est bien cuit ; sinon, on le fait recuire un peu, pour ensuite le couvrir à forfait. Beaucoup de personnes mettent avec le raisin des poires pelées et coupées par petits morceaux, ou de coing coupé de même, qu'il faut faire cuire à moitié avant de s'en servir pour en ôter le montant.

FIN.

TABLE
DES CHAPITRES
CONTENUS EN CE VOLUME.

*

FIN.

